

第IV章 食肉販売店の販売動向

－ 要 約 －

【食肉の売れ行きのよい部位と売れ筋価格帯】

- 牛肉の商品別にみた売れ行きのよい部位は、「和牛肉」では1位「もも」(平均売れ筋価格:506円/100g 以下同様)、2位「切り落とし」(354円)、「国産牛肉(乳用種)」では1位「切り落とし」(223円)、2位「かたロース」(381円)、「国産牛肉(交雑種)」では1位「もも」(374円)、2位「切り落とし」(282円)、「米国産牛肉」では1位「かたロース」(輸入牛肉の平均:186円)、2位「ばら」(同:186円)、「豪州産牛肉」では1位「切り落とし」(輸入牛肉の平均:137円)、2位「もも」(同:145円)となっている。牛肉の部位で最も高いのは「和牛肉」の高級部位である「ヒレ」で平均売れ筋価格は1,157円、次いで「サーロイン」は1,004円であった。
- 豚肉の商品別にみた売れ行きのよい部位は、「国産豚肉」では1位「ばら」(154円)、2位「ロース」(208円)、「輸入豚肉」では1位「ロース」(111円)、2位「ばら」(100円)となっている。豚肉の部位で最も高いのは「国産豚肉」の「ヒレ」で233円であった。
- 鶏肉の売れ行きのよい部位は、1位「もも肉」(112円)、2位「むね肉」(76円)であった。

【食肉の売れ筋価格帯の経年比較】

- 牛肉は高級な部位での価格が上昇し、豚肉、鶏肉は総じて価格が上昇した。

【和牛肉の売れ行き】

- 和牛肉の売れ行きは種類に関わらず現状の売れ行きも、今後の見通しも良くない状況となった。そのうち「黒毛和種」が比較的減少幅が小さい。

【JAS規格品の売れ行き】

- JAS規格品の認知状況のうち、有機JAS規格品の認知率は肉種に関わらず30%程度にとどまった。生産情報公表JAS規格品の認知率は、牛肉で55.0%、豚肉で51.1%と有機JAS規格品よりは高いものの、十分とはいえない認知状況である。
- 今後の取扱量の意向をポイント化して算出した平均ポイントは、「有機JAS規格品(牛肉)」を除きすべての商品でわずかではあるがプラスとなった。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

■ 図表IV-1 「和牛肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)

	回答 店舗数	300円 以下	301~ 400円	401~ 500円	501~ 600円	601~ 700円	701~ 800円	801~ 1,000円	1,001~ 1,500円	1,501~ 2,000円	2,001円 以上	平均 (円/ 100g)
切り落とし	681	39.4	32.5	17.3	7.5	2.9	0.1	0.3	0.0	0.0	0.0	354
ばら	604	13.9	23.3	23.0	17.7	10.3	6.5	4.6	0.7	0.0	0.0	483
もも	722	6.2	19.4	27.3	23.3	14.3	6.1	3.0	0.4	0.0	0.0	506
かた	611	9.5	19.6	27.8	21.6	11.3	5.4	3.9	0.7	0.2	0.0	497
かたロース	643	2.3	4.4	13.8	16.5	17.3	18.8	19.3	6.5	1.1	0.0	702
リブロース	610	1.1	0.8	5.1	12.3	12.8	15.9	32.3	16.4	2.6	0.7	855
サーロイン	648	0.9	0.5	2.5	7.3	6.9	11.4	31.3	31.8	5.6	1.9	1,004
ヒレ	541	1.7	0.2	1.1	3.5	5.5	9.2	21.6	39.2	13.1	4.8	1,157

□ 「和牛肉」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が354円/100gで最も安く、「ヒレ」が1,157円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「ばら」「かた」「もも」「かたロース」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」となっている。

「切り落とし」では「400円/100g」以下の価格帯に70%以上が集中している。「ばら」では「301~400円/100g」と「401~500円/100g」の価格帯に半数が集中しており、「切り落とし」よりやや高めの価格帯が売れ筋となっていることがわかる。

「かた」「もも」は「ばら」より高めの、「401~500円/100g」「501~600円/100g」の価格帯に半数前後が集中している。

「かたロース」では「501~600円/100g」「601~700円/100g」「701~800円/100g」「801~1000円/100g」の価格帯が多くなっており、幅広く分散している。

「リブロース」では「801~1000円/100g」が32.3%で最も多く、「サーロイン」では「801~1000円/100g」が31.3%、「1001~1500円/100g」が31.8%、「ヒレ」では「1001~1500円/100g」が39.2%と、ワンランクずつ価格帯がアップしている。

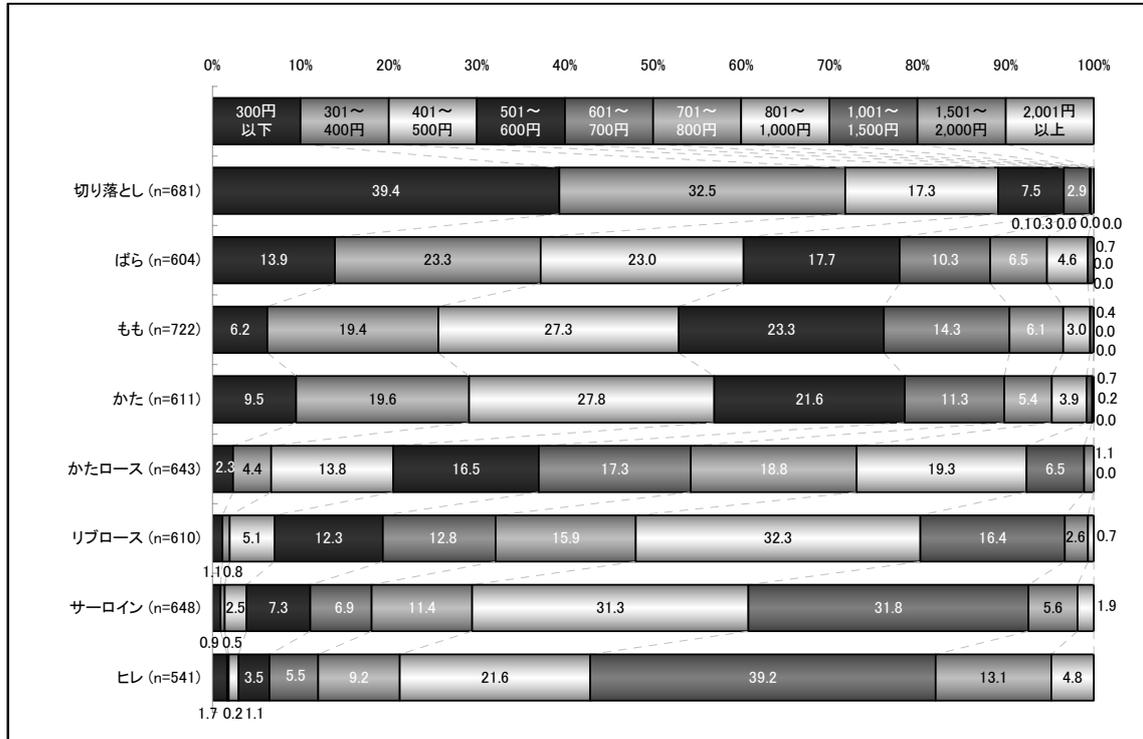
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

■ 図表IV-2 「和牛肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)



■ 図表IV-3 「和牛肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
切り落とし	359	439	681	332	361	354
ばら	316	386	604	464	483	483
もも	388	430	722	519	499	506
かた	334	396	611	498	494	497
かたロース	359	398	643	735	707	702
リブロース	332	377	610	920	841	855
サーロイン	349	399	648	1,064	987	1,004
ヒレ	289	332	541	1,225	1,159	1,157

【経年比較】

「和牛肉」の部位別平均価格は、「切り落とし」「かたロース」では前年よりやや低下したが、「サーロイン」「リブロース」といった高級な部位では前年より10円/kg以上、上昇している。これ以外の部位はほぼ前年並みとなっている。

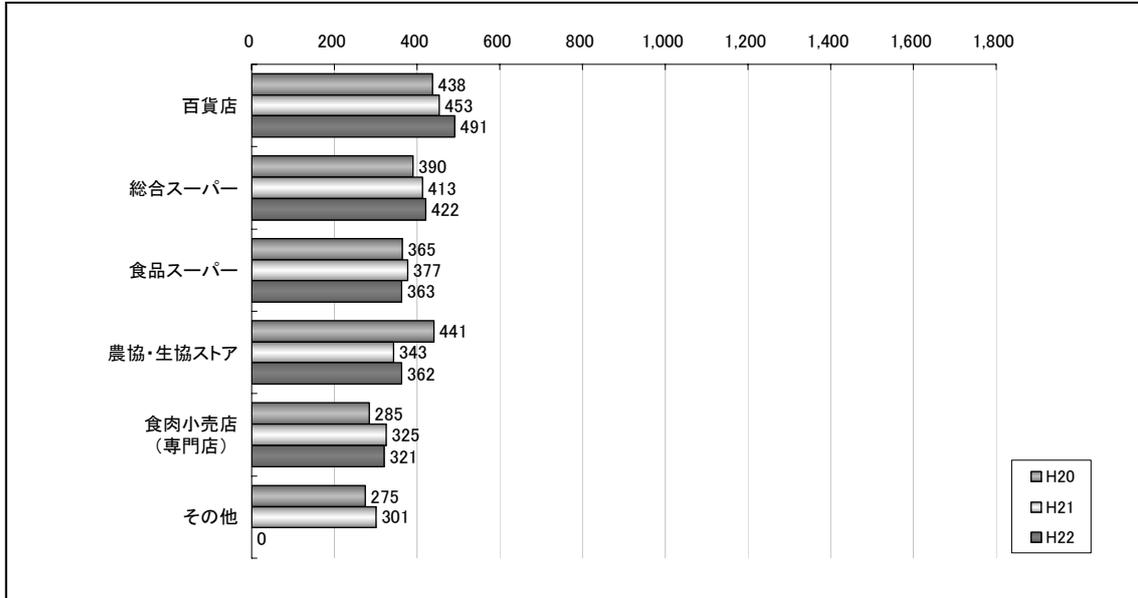
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

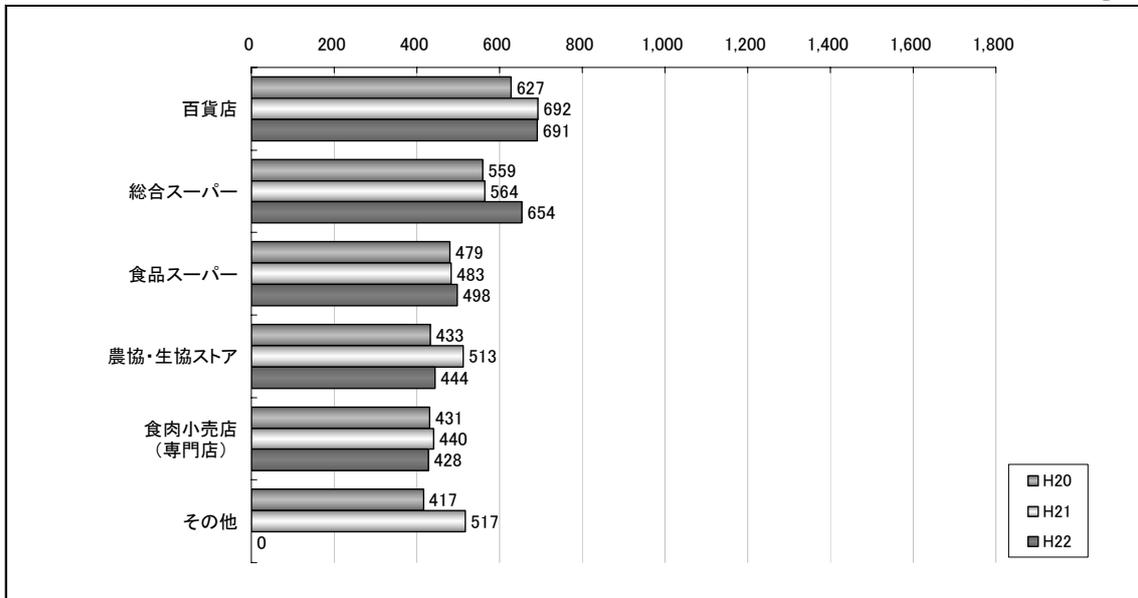
■ 図表IV-4 「和牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-5 「和牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



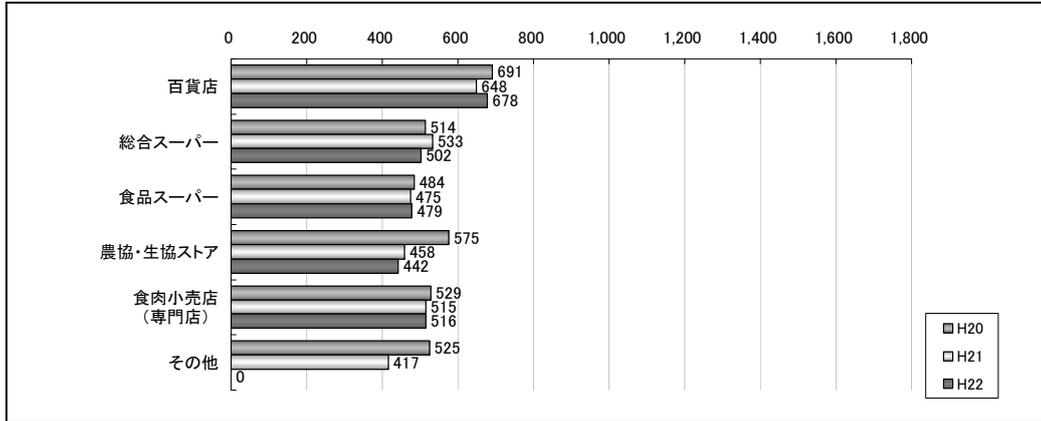
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

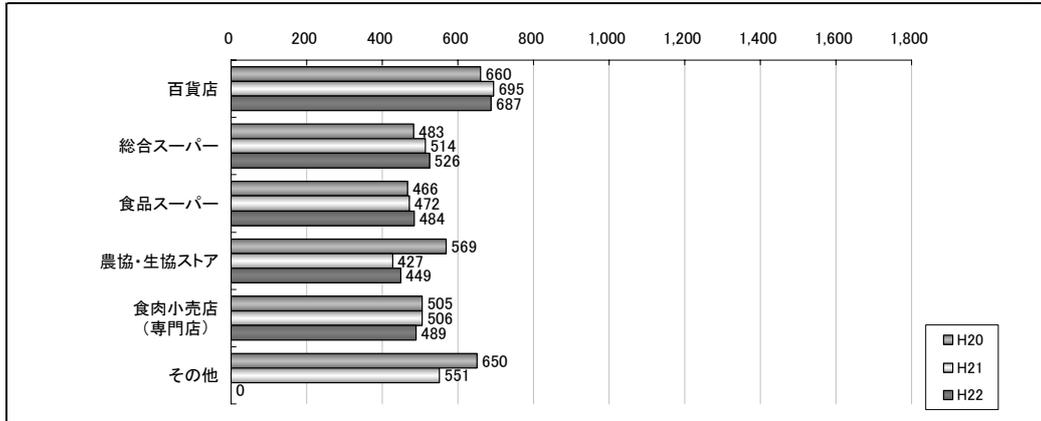
■ 図表IV-6 「和牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



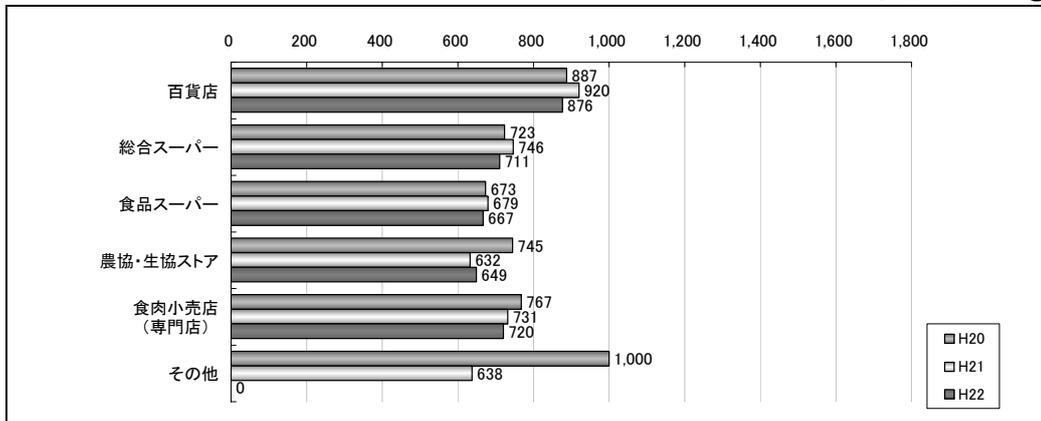
■ 図表IV-7 「和牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-8 「和牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



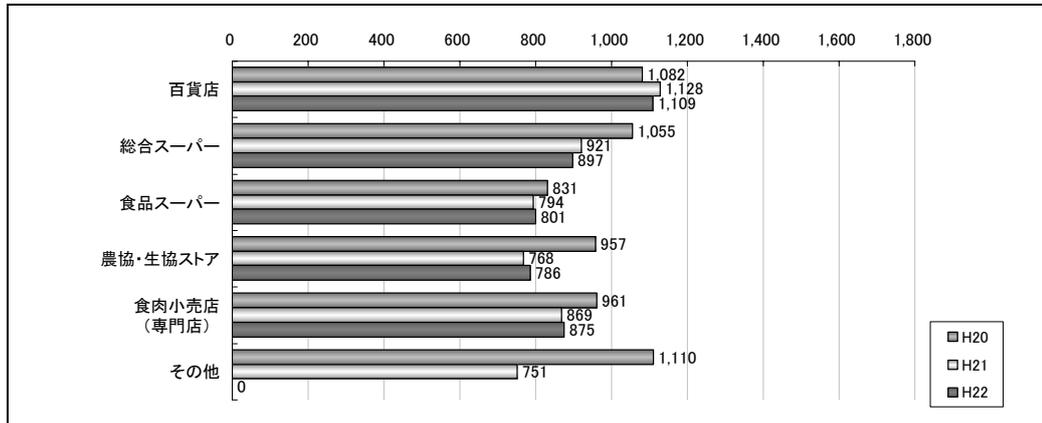
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

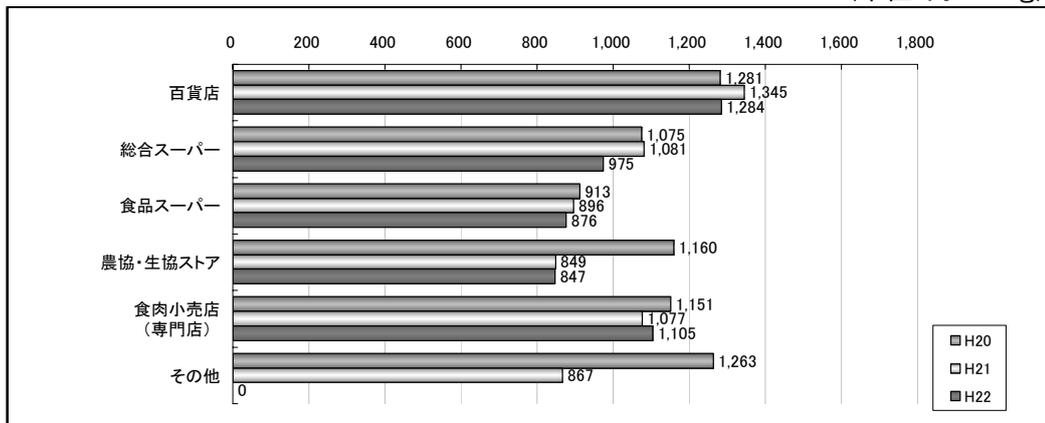
■ 図表IV-9 「和牛肉・リブローズ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



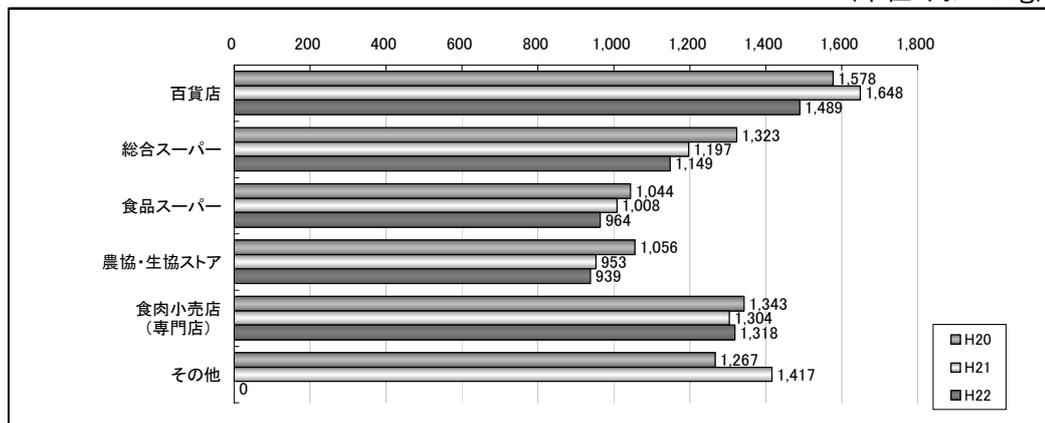
■ 図表IV-10 「和牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-11 「和牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



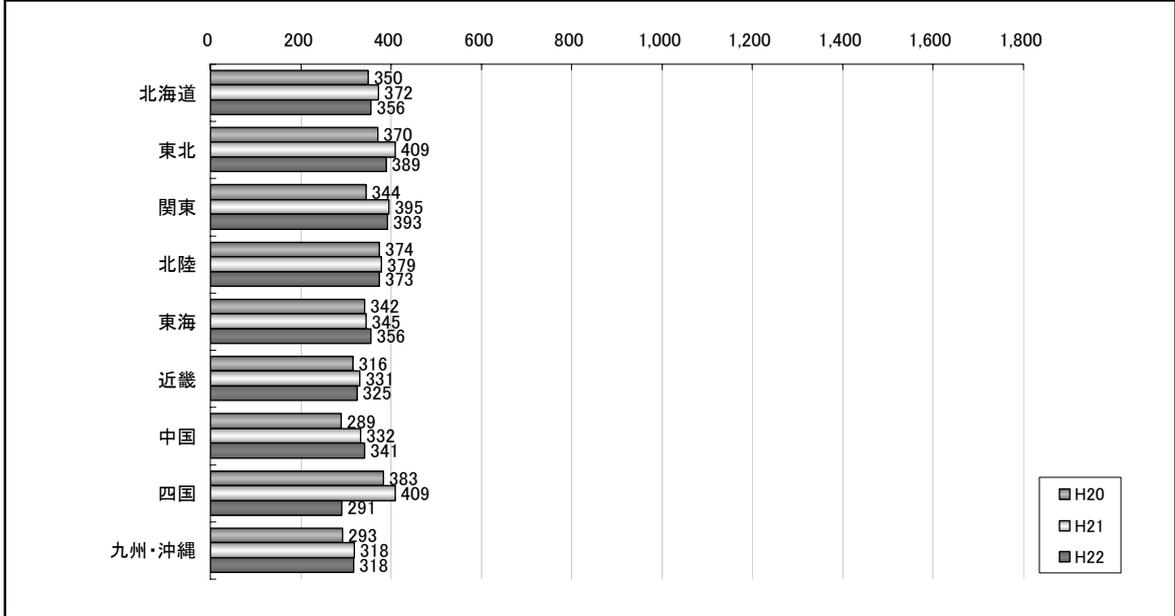
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

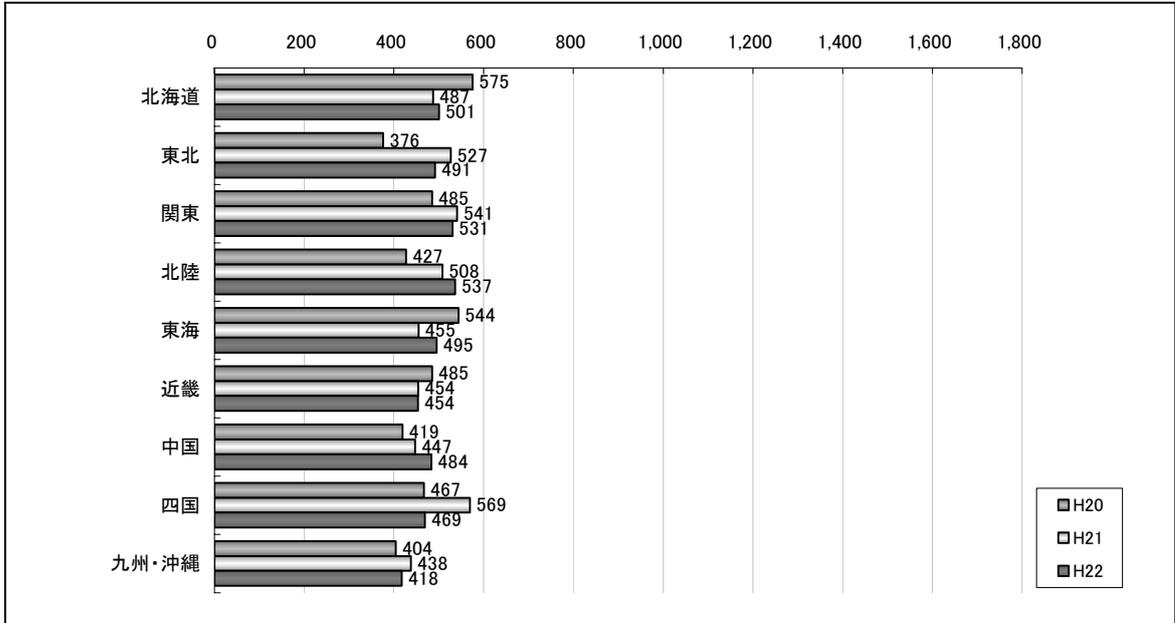
■ 図表IV-12 「和牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-13 「和牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)

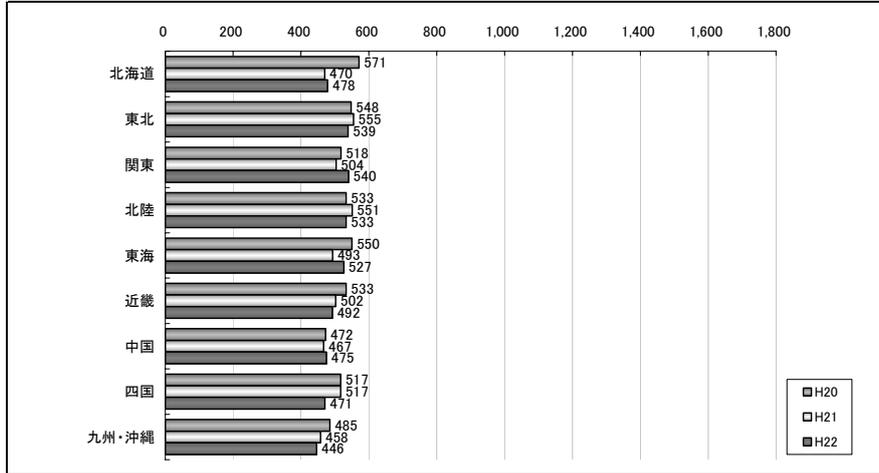


1 食肉の売れ筋価格帯

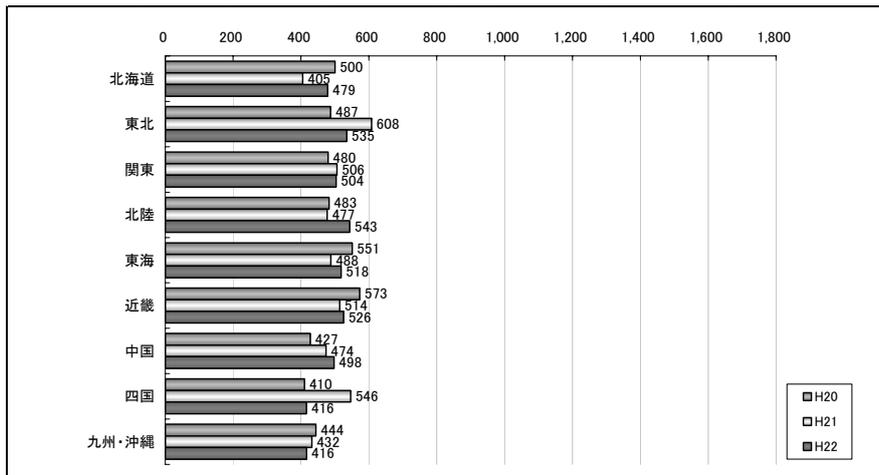
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

■ 図表IV-14 「和牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)

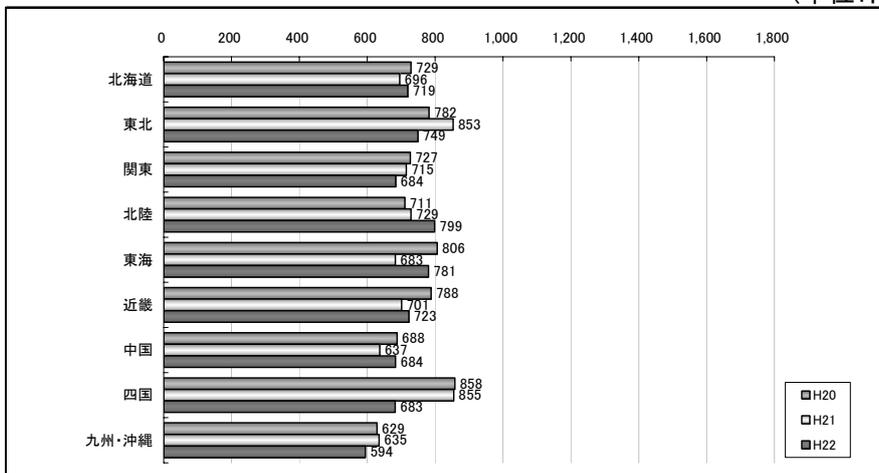


■ 図表IV-15 「和牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-16 「和牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



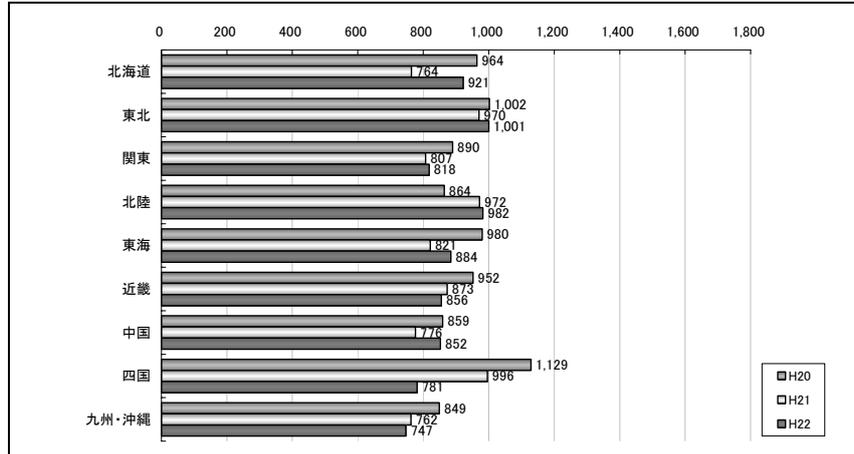
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 和牛肉: 部位別

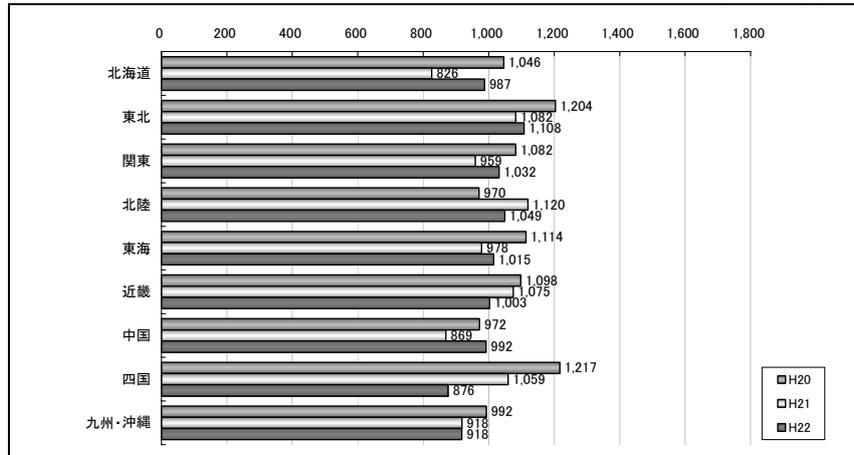
■ 図表IV-17 「和牛肉・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)

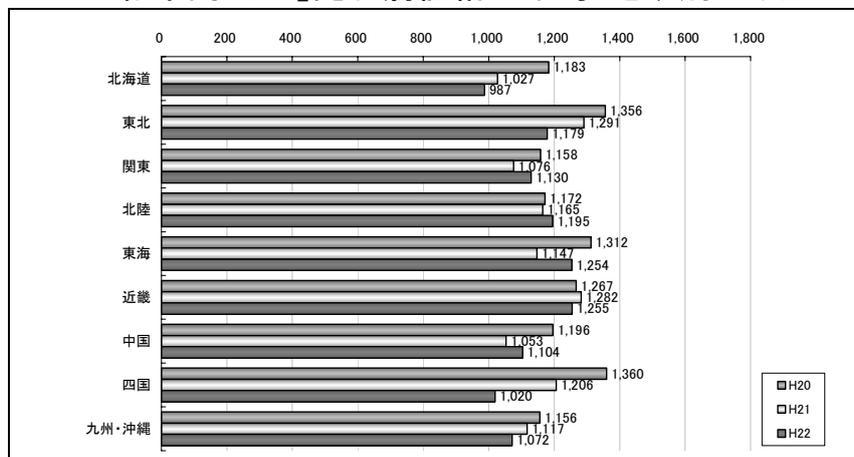


■ 図表IV-18 「和牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-19 「和牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1)和牛肉:部位別

□ 業態別に「和牛肉」の売れ筋価格をみると、部位に関わらず「百貨店」が最も高い。低価格の部位では「食肉小売店」の売れ筋価格が安い、そのほかの部位では「農協・生協ストア」「食品スーパー」が安い。前年と比較すると、低価格部位はやや上昇、高価格部位ほど低下傾向がみられる

いずれの部位においても、「百貨店」の売れ筋価格が最も高くなっている。「切り落とし」「ばら」といった安い部位では「食肉小売店」の売れ筋価格が最も安くなっているが、そのほかの部位では「農協・生協ストア」「食品スーパー」の売れ筋価格が安く、売れ筋価格が高いのは「百貨店」に続いて「総合スーパー」「食肉小売店」の順。「サーロイン」「ヒレ」といった高級な部位では「食肉小売店」の売れ筋価格が「総合スーパー」を上回っている。

経年で比較すると、「切り落とし」「ばら」といった安い部位では前年価格を上回る業態が多いが、「食肉小売店」ではやや安くなっている。「もも」「かた」「かたロース」「リブロース」などの中価格部位ではほぼ前年並みの業態が多い。「サーロイン」「ヒレ」などの高価格部位では、「百貨店」「総合スーパー」で下げ幅が大きい。「食品スーパー」「農協・生協ストア」でも若干下がっている一方で、「食肉小売店」のみ高くなっている。

□ 地域別に「和牛肉」の売れ筋価格をみると、全般に東日本が高めで、西日本が低め。「四国」「九州・沖縄」はどの部位も前年より安い

「切り落とし」「ばら」「もも」「かた」などの低価格部位では「関東」「東北」「北陸」の売れ筋価格が総じて高めとなっている。「かたロース」では「北陸」と「東海」、「リブロース」と「サーロイン」では「東北」と「北陸」の売れ筋価格が比較的高い。「ヒレ」では「東海」と「近畿」の売れ筋価格が高い。全般に売れ筋価格が安いのは「四国」「九州・沖縄」となっている。

経年で比較すると、「四国」「九州・沖縄」はどの部位も前年より売れ筋価格が安くなっている。とくに「四国」は前年の平均価格が高いため、今年と比較すると下げ幅が大きい。また「サーロイン」「ヒレ」といった高級な部位ほど価格の変動が大きく、「リブロース」「サーロイン」では「北海道」「中国」、「ヒレ」では「東海」が上昇。「四国」では低下傾向が著しい。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

■ 図表IV-20 「国産牛肉(乳用種)」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)

	回答 店舗数	150円 以下	151~ 200円	201~ 250円	251~ 300円	301~ 400円	401~ 500円	501~ 600円	601~ 700円	701円 以上	平均 (円/ 100g)
切り落とし	341	7.9	39.6	22.0	22.0	5.9	2.1	0.3	0.0	0.3	223
ばら	275	4.4	15.6	18.2	22.2	21.5	13.8	3.3	0.4	0.7	298
もも	286	3.1	14.7	19.9	32.2	24.8	3.5	1.0	0.3	0.3	277
かた	251	4.0	17.5	24.7	28.7	17.5	4.0	3.2	0.0	0.4	270
かたロース	279	1.1	1.8	4.3	20.4	34.8	24.4	9.0	2.9	1.4	381
リブロース	256	1.6	0.0	2.0	9.8	21.1	31.6	22.3	7.8	3.9	452
サーロイン	282	0.7	0.7	1.4	5.3	18.1	30.1	25.9	9.6	8.2	485
ヒレ	234	1.3	0.0	0.9	3.0	9.4	17.1	30.8	19.7	17.9	554

□ 「国産牛肉(乳用種)」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が223円/100gで最も安く、「ヒレ」が554円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「かた」「もも」「ばら」「かたロース」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」となっている。「ばら」が「かた」や「もも」よりも高くなっている点が「和牛肉」と異なる。

「切り落とし」では、「300円/100g」以下の価格帯が91.5%にのぼる。

「かた」では「201~250円/100g」「251~300円/100g」の価格帯で半数を占める。

「ばら」と「もも」では「251~300円/100g」が最も多いが、「201~250円/100g」「301~400円/100g」も多く、分散している。

「かたロース」では、「301~400円/100g」34.8%、「リブロース」では、「401~500円/100g」が31.6%と最も多い。

「サーロイン」では「401~500円/100g」が30.1%で最も多く、次いで「501~600円/100g」が25.9%。「ヒレ」では「500円/100g」以上の価格帯が68.4%を占める。

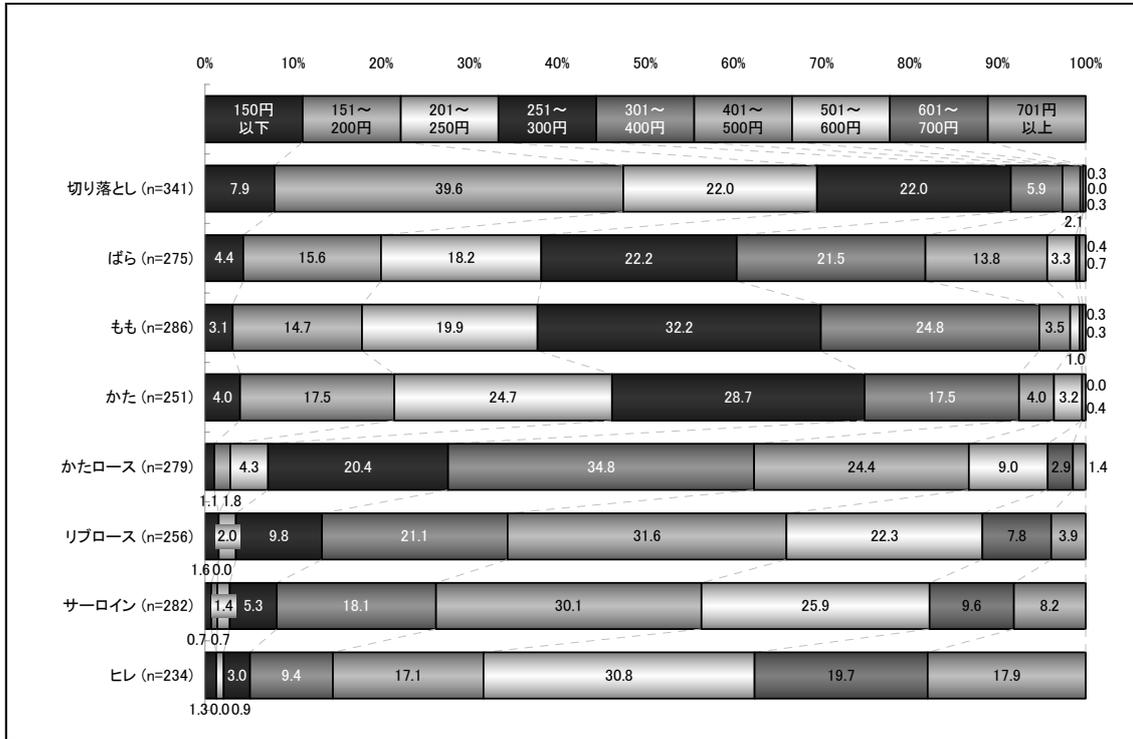
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

■ 図表IV-21 「国産牛肉(乳用種)」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)



■ 図表IV-22 「国産牛肉(乳用種)」売れ筋価格の経年比較: 部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
切り落とし	153	192	341	230	219	223
ばら	138	155	275	287	280	298
もも	160	162	286	278	276	277
かた	122	143	251	278	266	270
かたロース	139	157	279	374	362	381
リブロース	126	136	256	461	433	452
サーロイン	135	149	282	486	451	485
ヒレ	103	131	234	539	534	554

【経年比較】

「国産牛肉(乳用種)」の部位別平均売れ筋価格は、すべての部位において前年より上昇している。特に高級な部位で上昇幅が大きい。

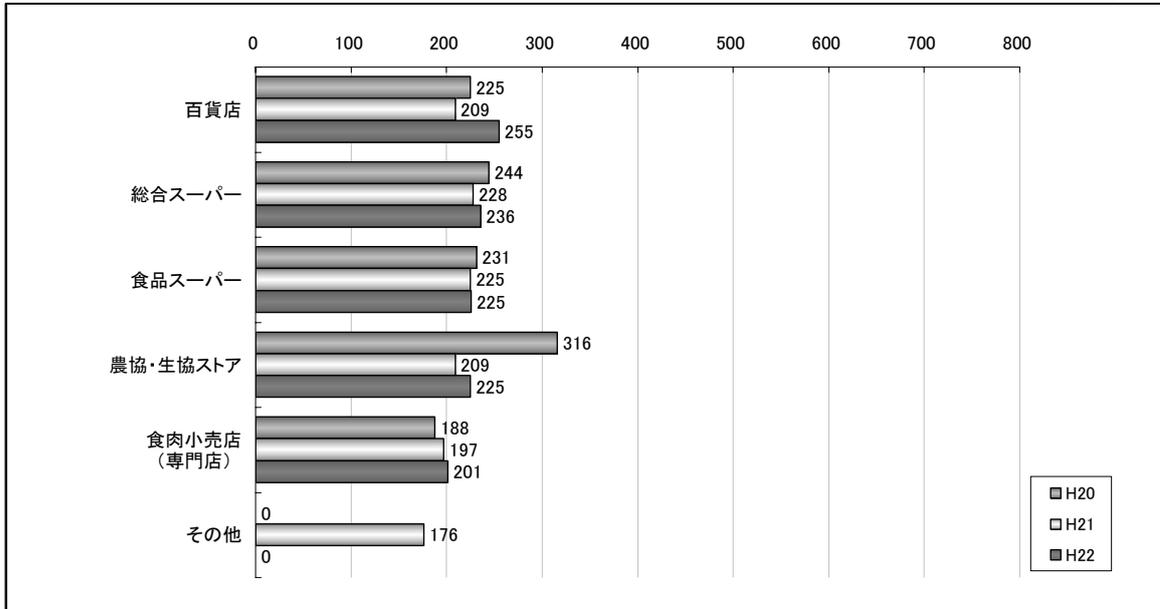
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

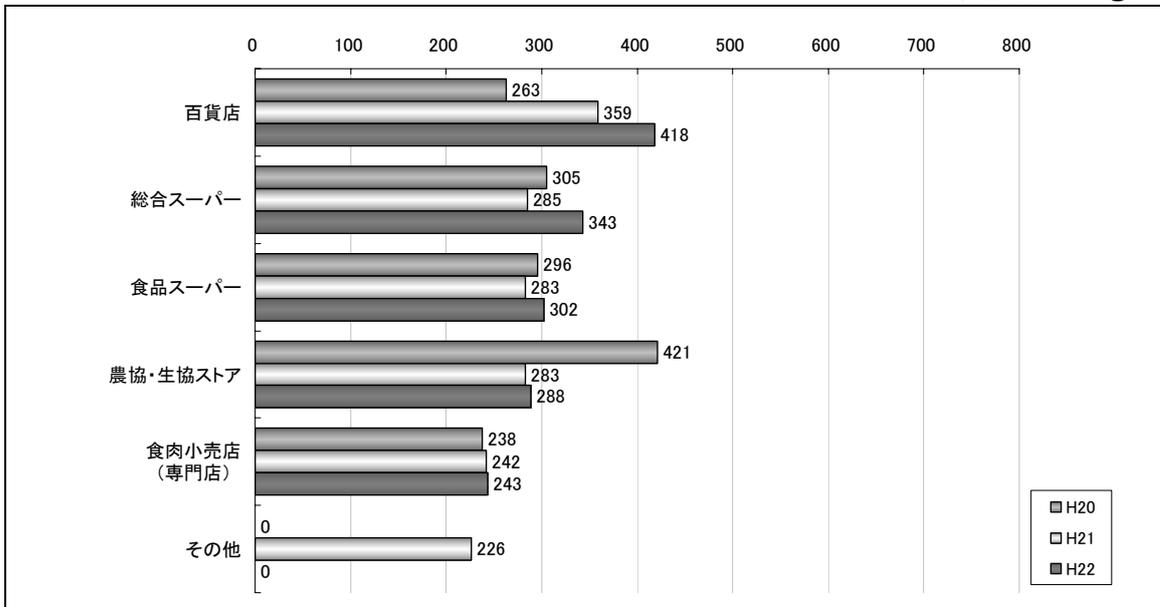
■ 図表IV-23 「国産牛肉(乳用種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-24 「国産牛肉(乳用種)・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



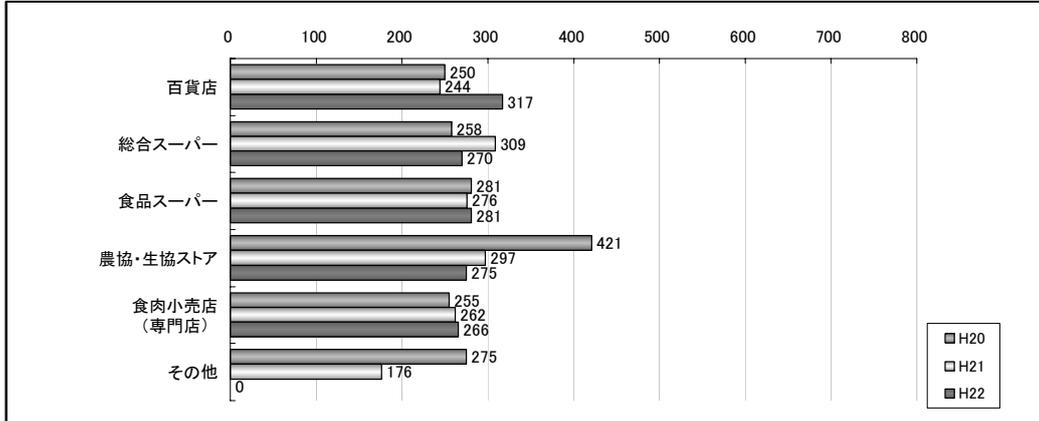
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

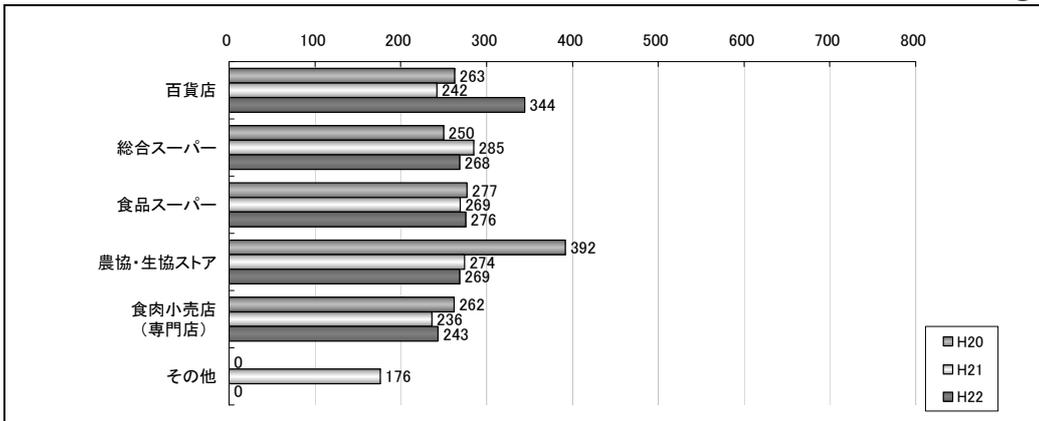
■ 図表IV-25 「国産牛肉(乳用種)・もも」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



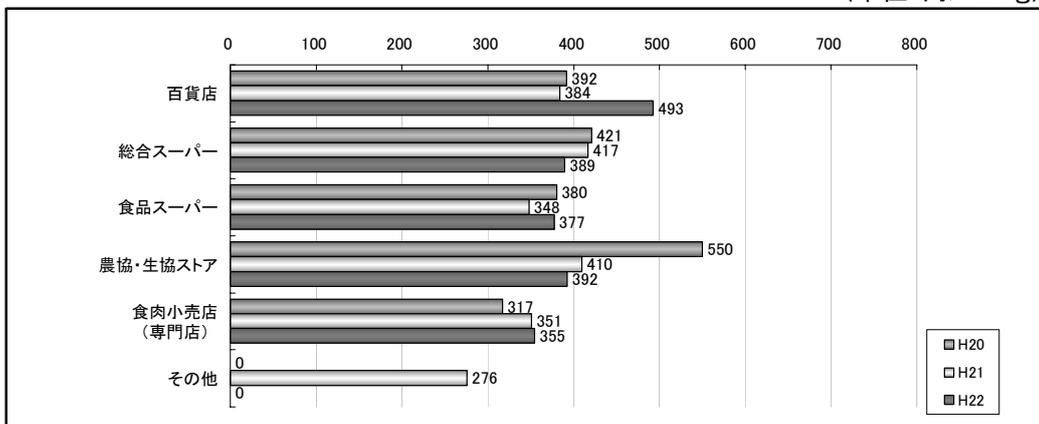
■ 図表IV-26 「国産牛肉(乳用種)・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-27 「国産牛肉(乳用種)・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)

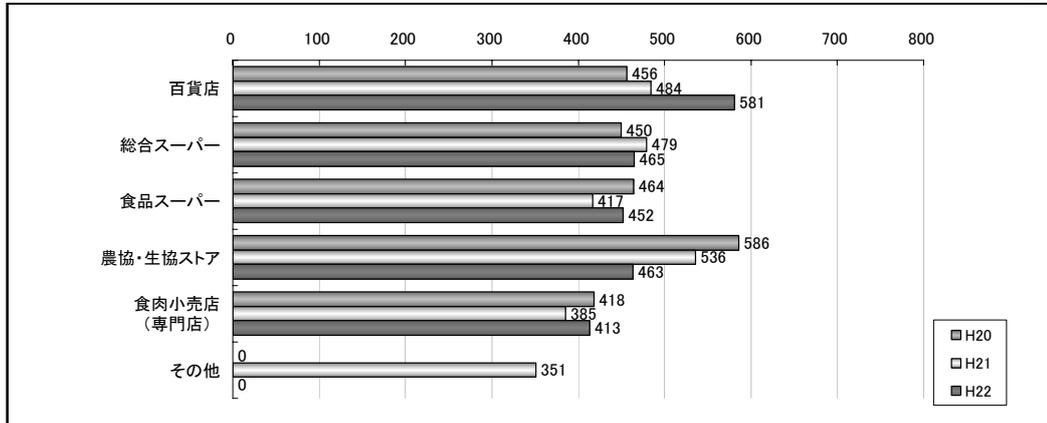


1 食肉の売れ筋価格帯

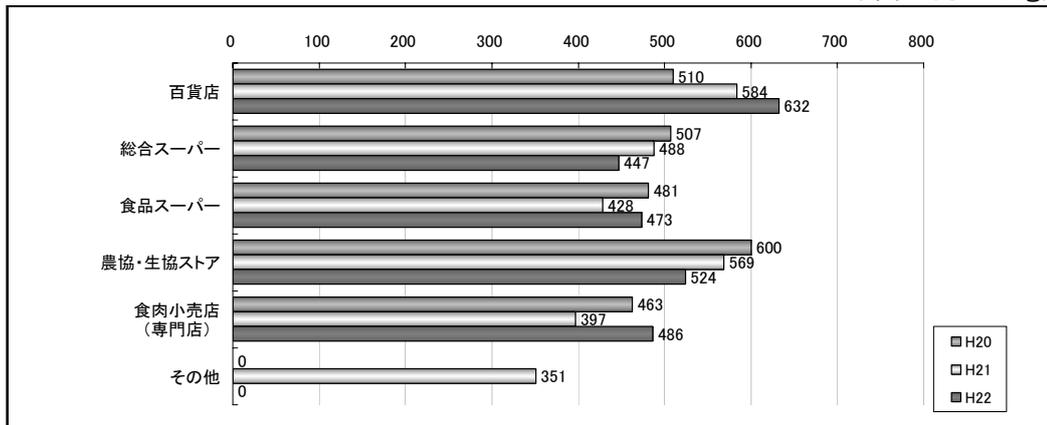
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

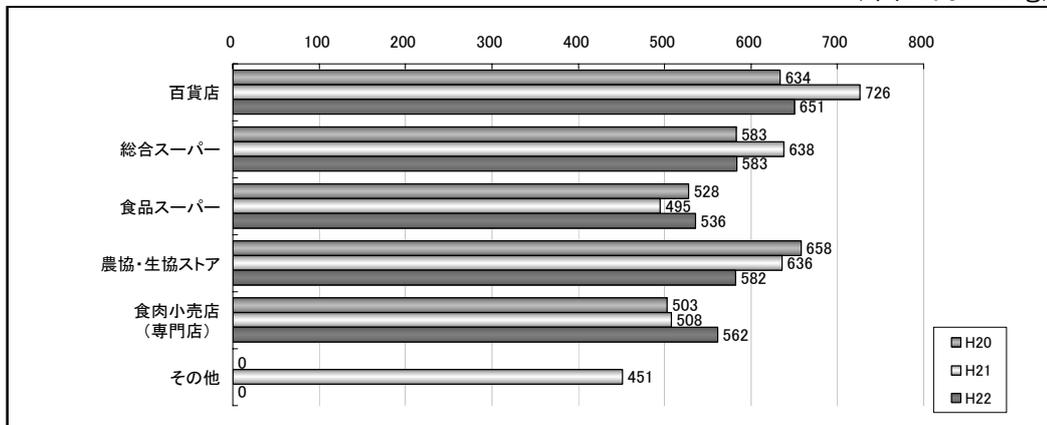
■ 図表IV-28 「国産牛肉(乳用種)・リブロース」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-29 「国産牛肉(乳用種)・サーロイン」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-30 「国産牛肉(乳用種)・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)

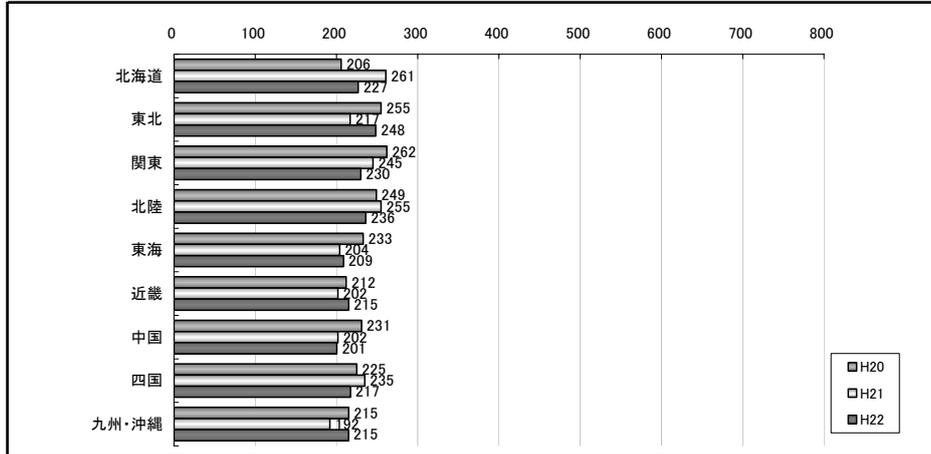


1 食肉の売れ筋価格帯

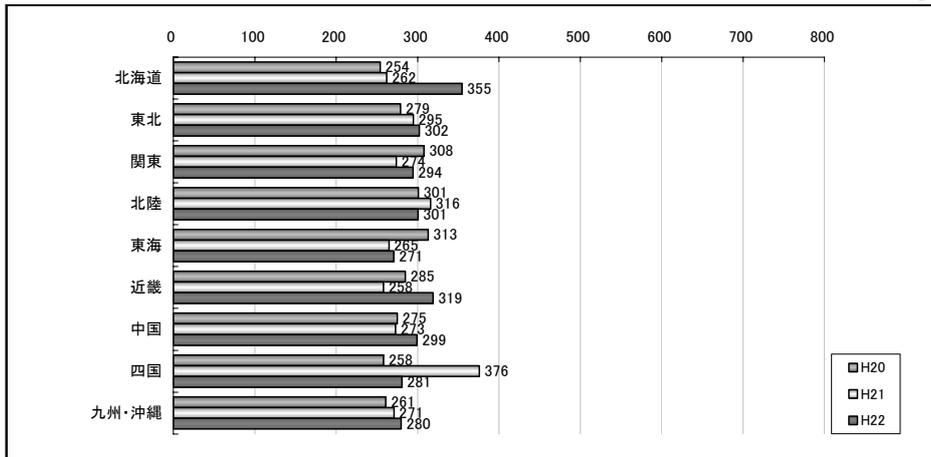
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

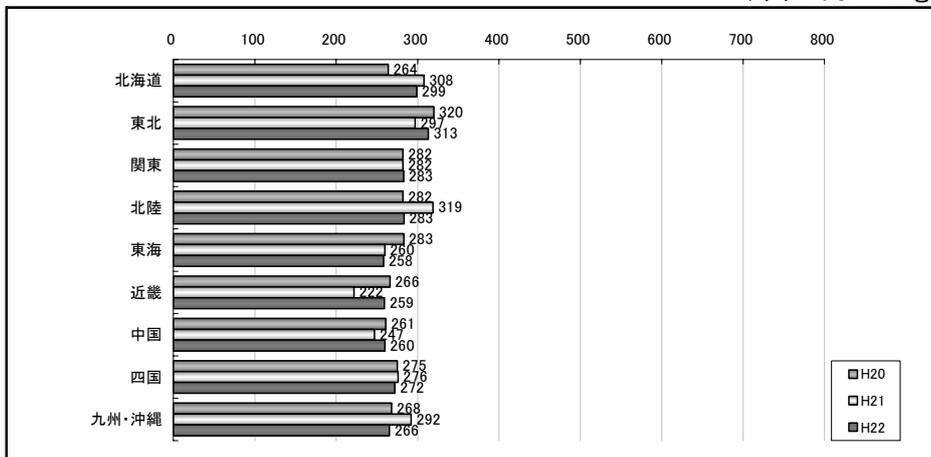
■ 図表IV-31 「国産牛肉(乳用種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-32 「国産牛肉(乳用種)・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-33 「国産牛肉(乳用種)・もも」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)

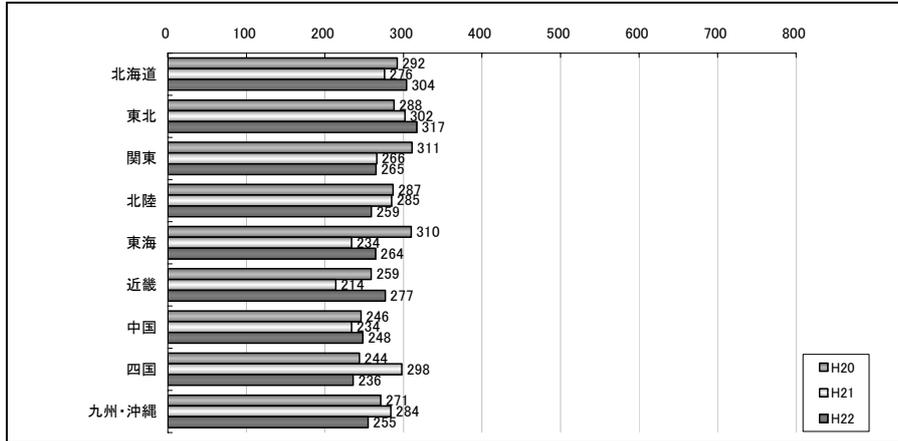


1 食肉の売れ筋価格帯

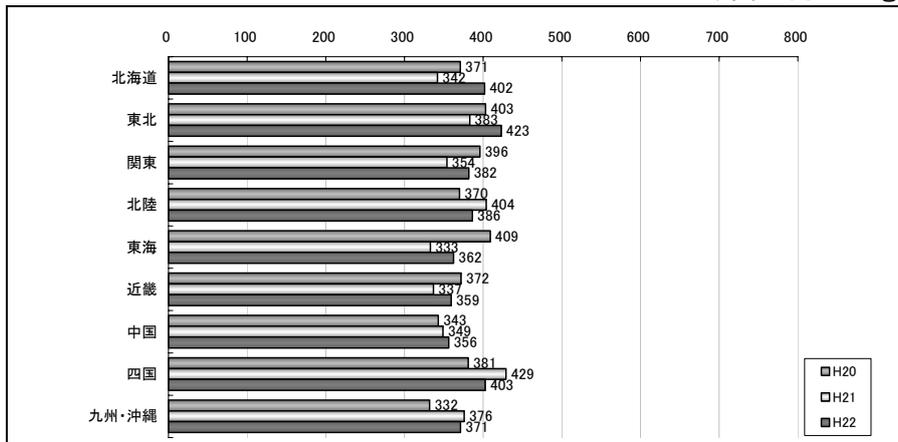
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

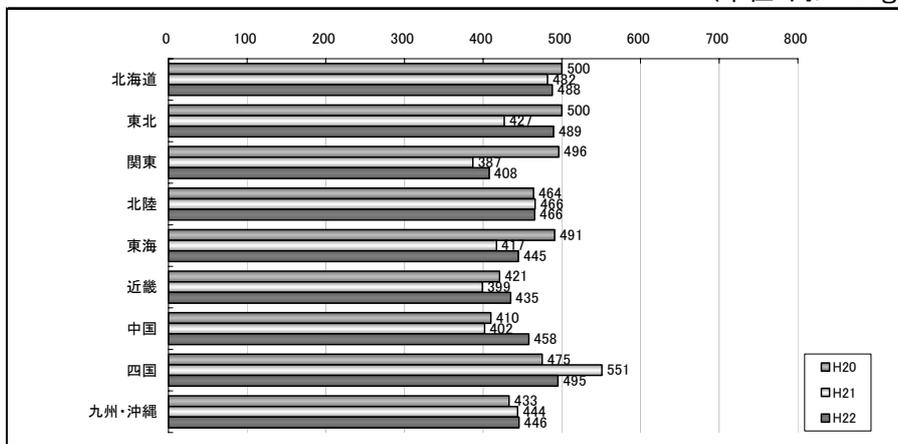
■ 図表IV-34 「国産牛肉(乳用種)・かた」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-35 「国産牛肉(乳用種)・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-36 「国産牛肉(乳用種)・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)

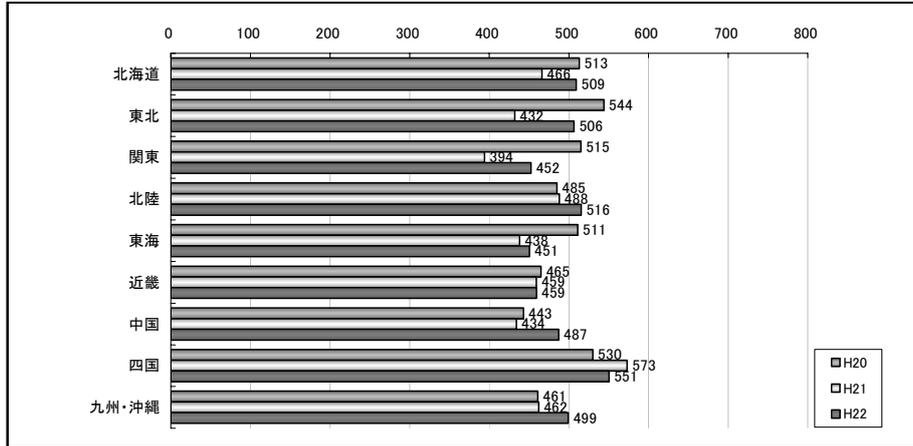


1 食肉の売れ筋価格帯

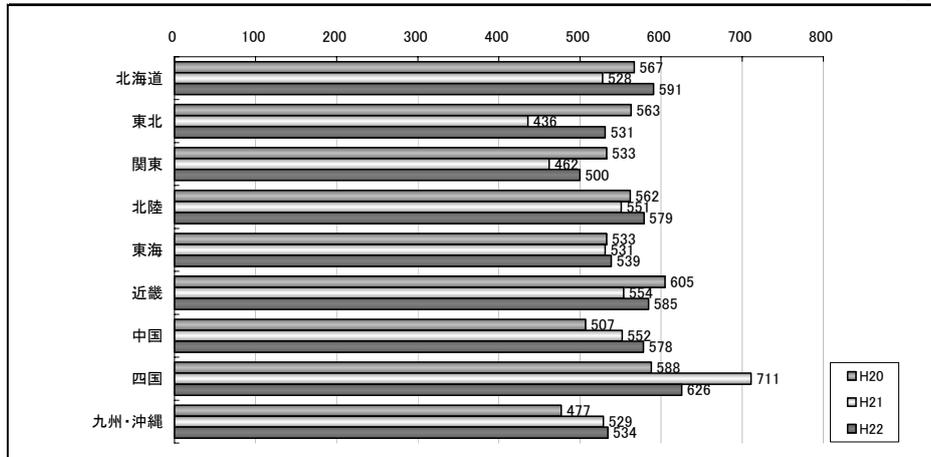
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

■ 図表IV-37 「国産牛肉(乳用種)・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-38 「国産牛肉(乳用種)・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 国産牛肉(乳用種): 部位別

□ 業態別に「国産牛肉(乳用種)」の売れ筋価格をみると、部位に関わらず「百貨店」が最も高く、「サーロイン」では「総合スーパー」、「ヒレ」では「食品スーパー」、それ以外の部位では「食肉小売店」が最も安い。前年と比較すると、低価格部位はやや上昇、高級な部位ほど低下傾向にあるが、「食品スーパー」と「食肉小売店」ではすべての部位で上昇している

「百貨店」はすべての部位の売れ筋価格が最も高い。「食肉小売店」は高級な部位以外のすべての部位で売れ筋価格が最も安く、「サーロイン」では「総合スーパー」、「ヒレ」では「食品スーパー」が最も安くなっている。また「サーロイン」では「百貨店」に続いて「農協・生協ストア」、「ヒレ」では「総合スーパー」に続いて「農協・生協ストア」の価格が高くなっている。

経年で比較すると、「切り落とし」「ばら」といった低価格部位ではどの業態も前年を上回っている。「百貨店」は全体的に前年を大きく上回っているが、「ヒレ」に関しては前年を下回っている。「食品スーパー」と「食肉小売店」では、すべての部位で前年を上回っている。「総合スーパー」と「農協・生協ストア」では、「切り落とし」「ばら」以外の部位ではすべて前年を下回る結果となっている。

□ 地域別に「国産牛肉(乳用種)」の売れ筋価格をみると、低価格部位よりも高級な部位での価格差が大きい。総じて低価格部位では東日本、高級な部位では西日本が高め。特に「サーロイン」「ヒレ」では「四国」が最も高い

「ばら」「もも」など低価格部位、「かた」「かたロース」などの中価格部位では「東北」をはじめとする東日本の売れ筋価格が全般に高い。「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」では「四国」の売れ筋価格が最も高く、逆に「関東」の売れ筋価格が安くなっている。高級な部位ほど価格差が大きいことがわかる。

経年で比較すると、「ばら」は「北海道」が大きく上昇し、「四国」が大きく低下している。「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」では「四国」が最も高いが、いずれも前年より売れ筋価格は低下している。逆に「北海道」「東北」「関東」は前年を上回る。「東海」「近畿」「中国」ではすべての部位で前年とほぼ横ばいか前年を上回っている。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

■ 図表IV-39 「国産牛肉(交雑種)」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)

	回答 店舗数	200円 以下	201~ 250円	251~ 300円	301~ 400円	401~ 500円	501~ 600円	601~ 700円	701~ 800円	801~ 900円	901~ 1,000円	1,001円 以上	平均 (円/ 100g)
切り落とし	451	16.2	22.2	30.4	23.7	5.3	1.8	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	282
ばら	390	5.9	10.8	18.2	25.4	18.7	10.3	7.2	3.1	0.3	0.3	0.0	389
もも	460	2.4	8.0	18.7	36.7	20.9	9.8	3.0	0.2	0.2	0.0	0.0	374
かた	370	1.9	7.8	23.0	35.7	21.4	6.8	3.0	0.0	0.5	0.0	0.0	367
かたロース	396	0.0	1.5	6.3	17.2	29.0	21.0	13.4	8.3	1.8	1.3	0.3	506
リブロース	367	0.0	0.3	2.2	7.9	18.3	23.7	19.1	14.2	10.1	3.8	0.5	605
サーロイン	391	0.0	0.3	0.8	4.3	9.7	19.4	25.1	18.4	10.2	9.0	2.8	672
ヒレ	309	0.0	0.3	1.0	2.3	7.8	10.4	17.2	21.7	13.6	15.5	10.4	750

□ 「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が282円/100gで最も安く、「ヒレ」が750円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「かた」「もも」「ばら」「かたロース」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」となっており、「国産牛肉(乳用種)」と同じである。

「切り落とし」では、「201~250円/100g」「251~300円/100g」「301~400円/100g」の価格帯に76.3%が集中している。

「かた」と「もも」は、「301~400円/100g」が最も多く、次いで「かた」は「251~300円/100g」、「もも」は「401~500円/100g」が多くなっている。

「ばら」では「301~400円/100g」が最も多いが、「251~300円/100g」、「401~500円/100g」がいずれも18%台で、回答が分散している。

「かたロース」では「401~500円/100g」が29.0%で最も多く、「かた」「もも」「ばら」よりもワンランク上の価格帯になっている。

「リブロース」では「501~600円/100g」が23.7%で最も多く、次いで「601~700円/100g」、「401~500円/100g」が多くなっている。

「サーロイン」では「601~700円/100g」の価格帯が25.1%で最も多い。

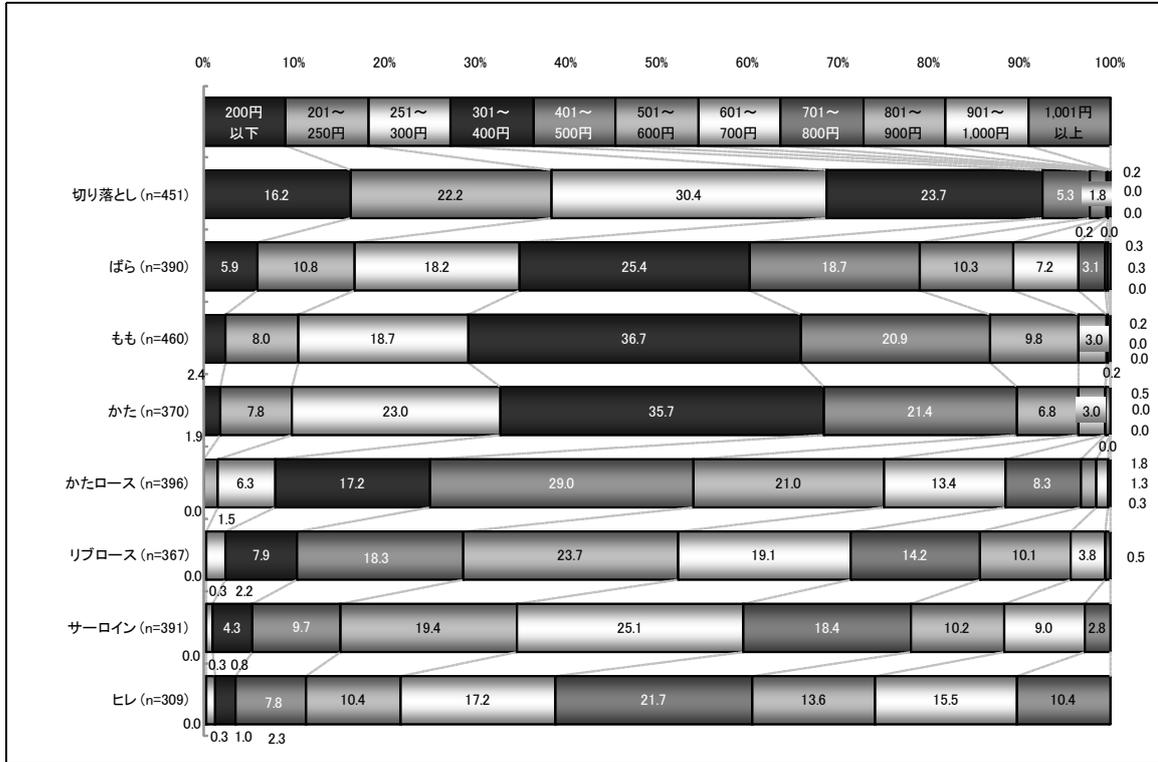
「ヒレ」では「701~800円/100g」が21.7%で最も多いが、「801~900円/100g」が13.6%、「901~1000円/100g」が15.5%、「1001円以上/100g」が10.4%と高い価格帯でも分散しており、「701円/100g」以上が合わせて61.2%を占める。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

■ 図表IV-40 「国産牛肉(交雑種)」売れ筋価格帯: 部位別 (単位:%)



■ 図表IV-41 「国産牛肉(交雑種)」売れ筋価格の経年比較: 部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
切り落とし	257	292	451	277	278	282
ばら	222	264	390	373	383	389
もも	299	303	460	367	364	374
かた	215	265	370	352	363	367
かたロース	241	275	396	510	497	506
リブロース	219	264	367	604	596	605
サーロイン	232	275	391	671	667	672
ヒレ	180	220	309	726	741	750

【経年比較】

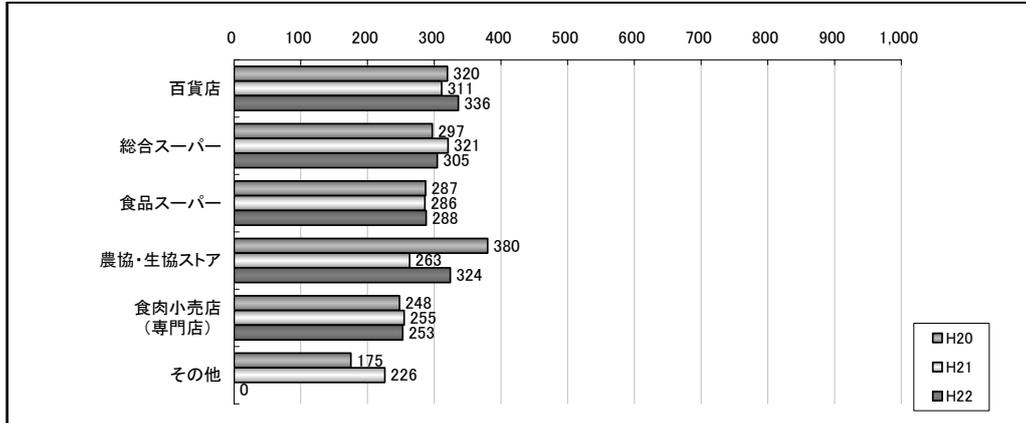
「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格は、すべての部位についてはわずかではあるが、前年より上昇している。

1 食肉の売れ筋価格帯

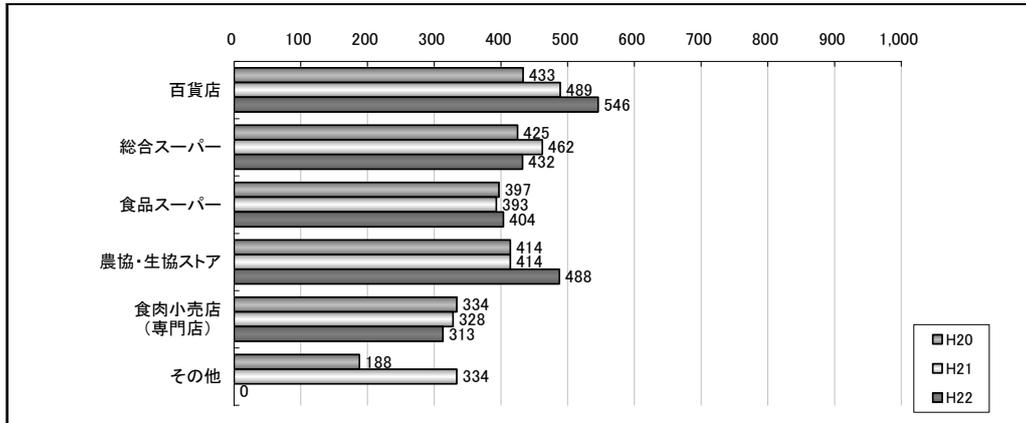
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

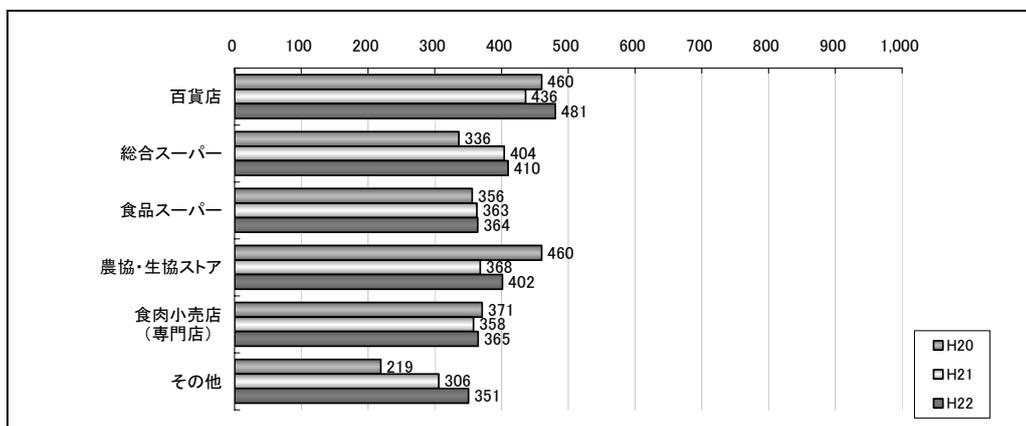
■ 図表IV-42 「国産牛肉(交雑種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-43 「国産牛肉(交雑種)・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-44 「国産牛肉(交雑種)・もも」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)



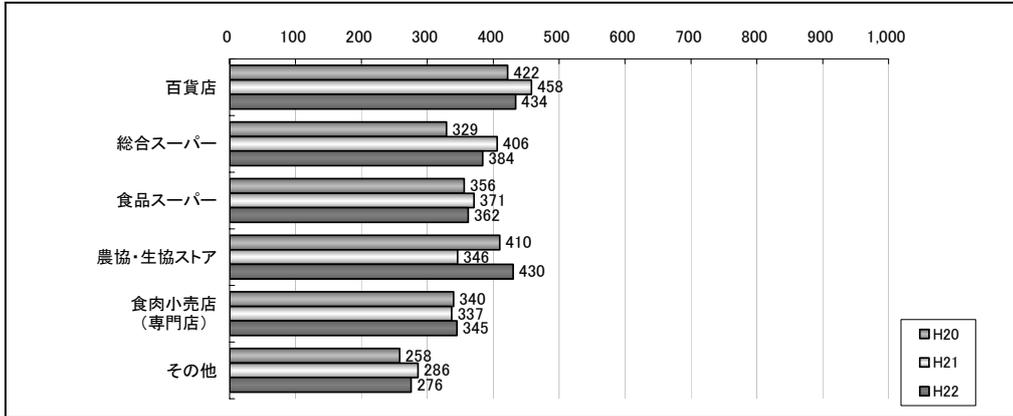
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

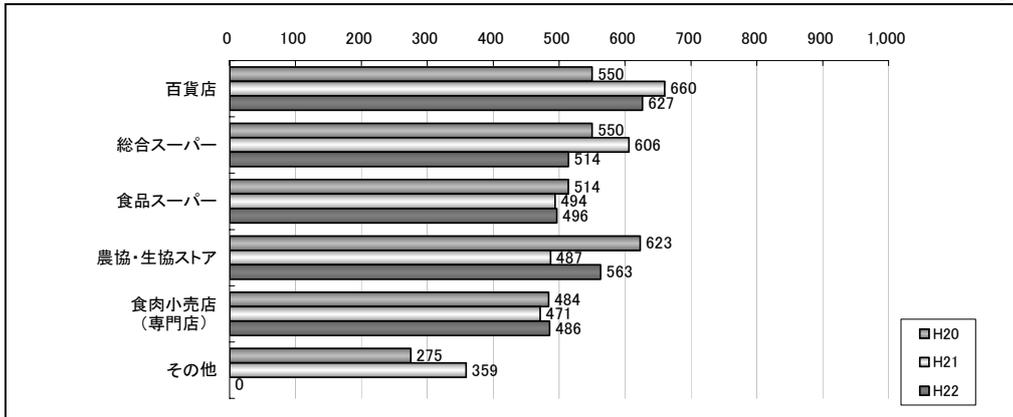
■ 図表IV-45 「国産牛肉(交雑種)・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



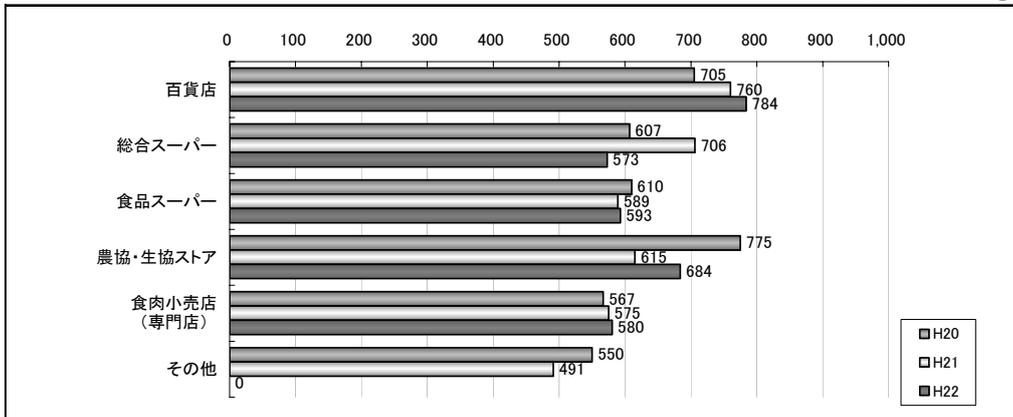
■ 図表IV-46 「国産牛肉(交雑種)・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-47 「国産牛肉(交雑種)・リブロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)

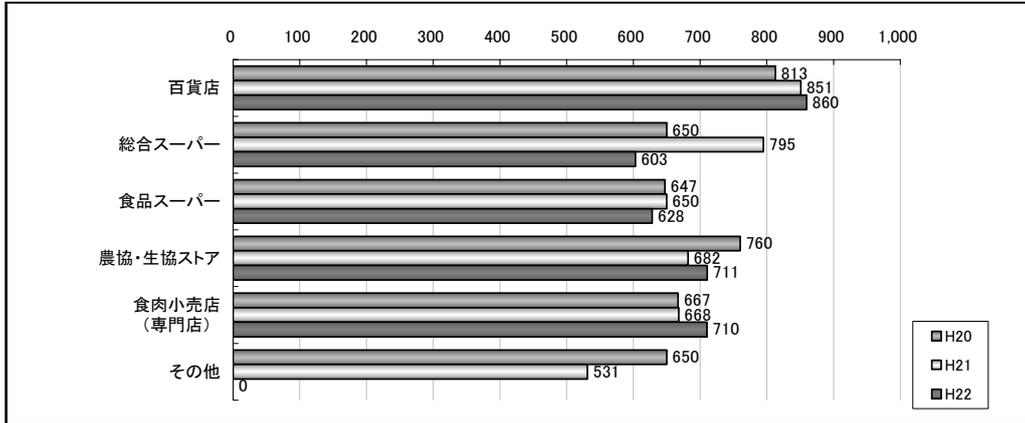


1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

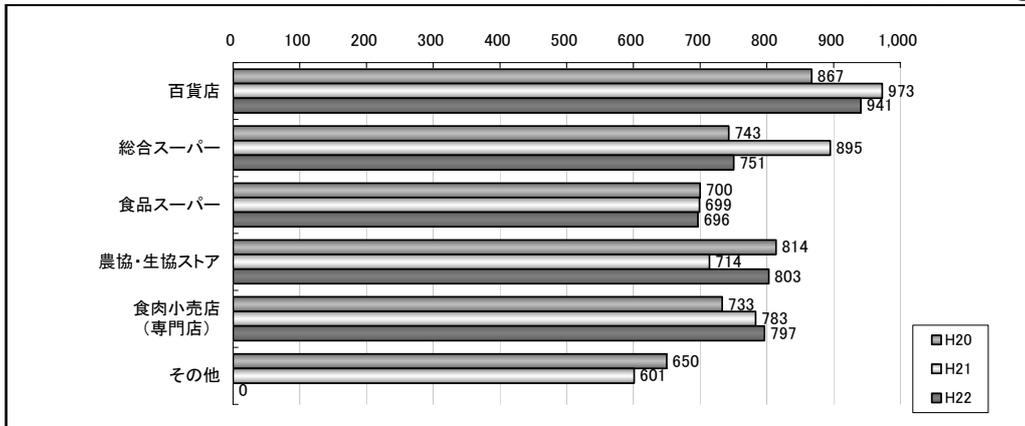
3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

■ 図表IV-48 「国産牛肉(交雑種)・サーロイン」売れ筋価格の平均: 業態別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-49 「国産牛肉(交雑種)・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)

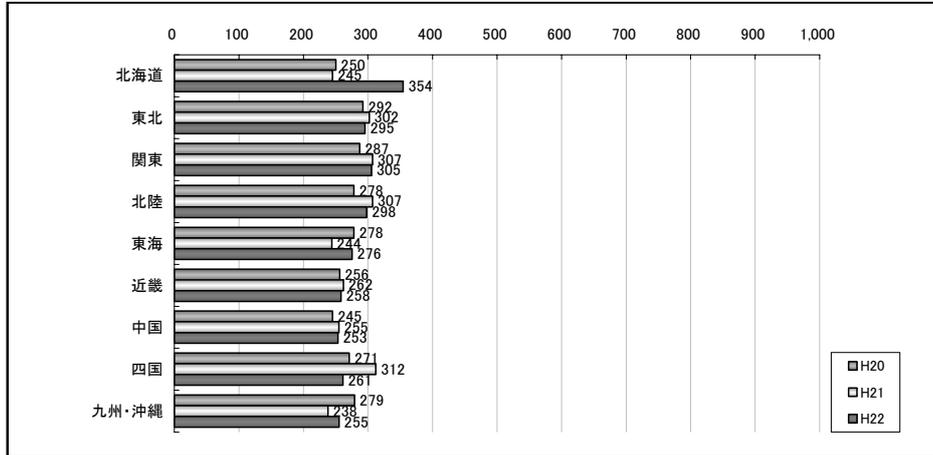


1 食肉の売れ筋価格帯

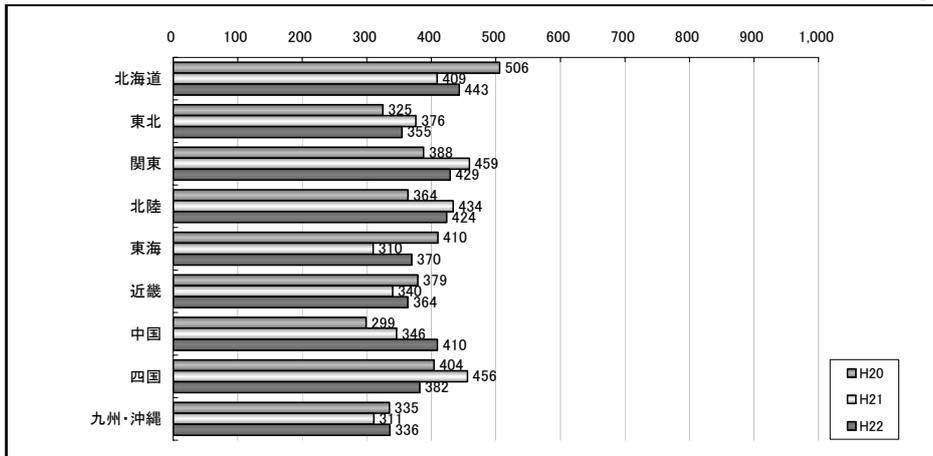
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

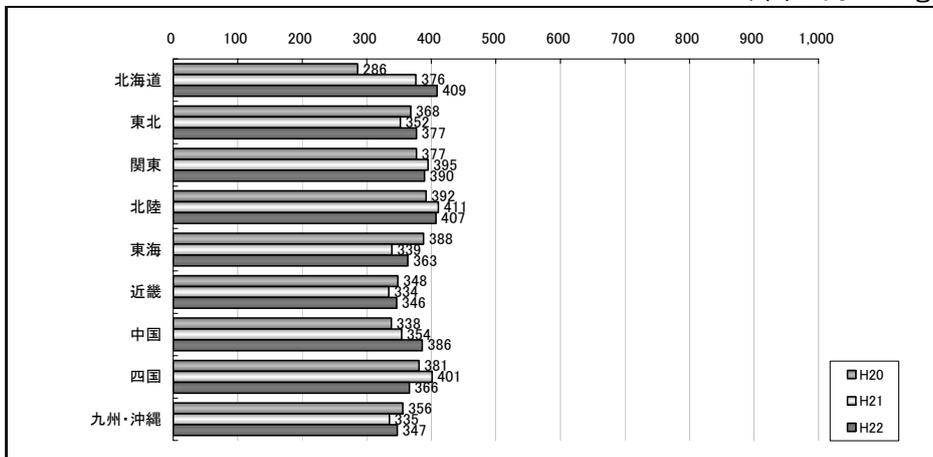
■ 図表IV-50 「国産牛肉(交雑種)・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-51 「国産牛肉(交雑種)・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-52 「国産牛肉(交雑種)・もも」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)

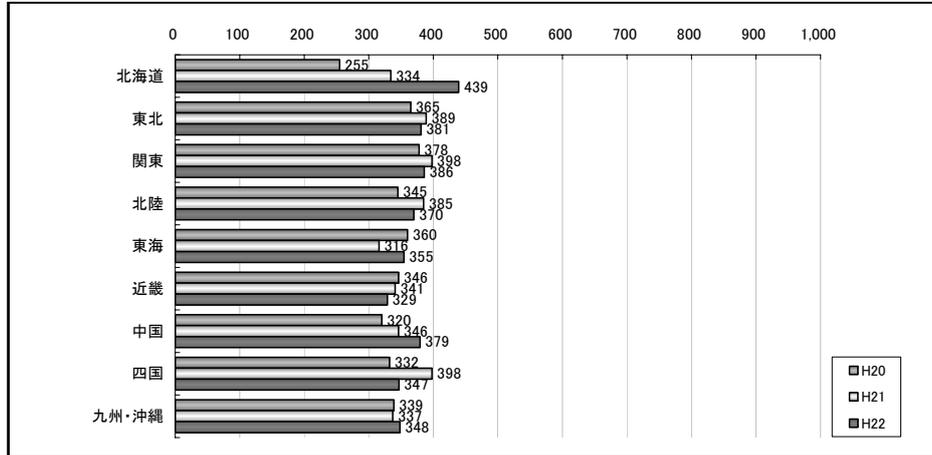


1 食肉の売れ筋価格帯

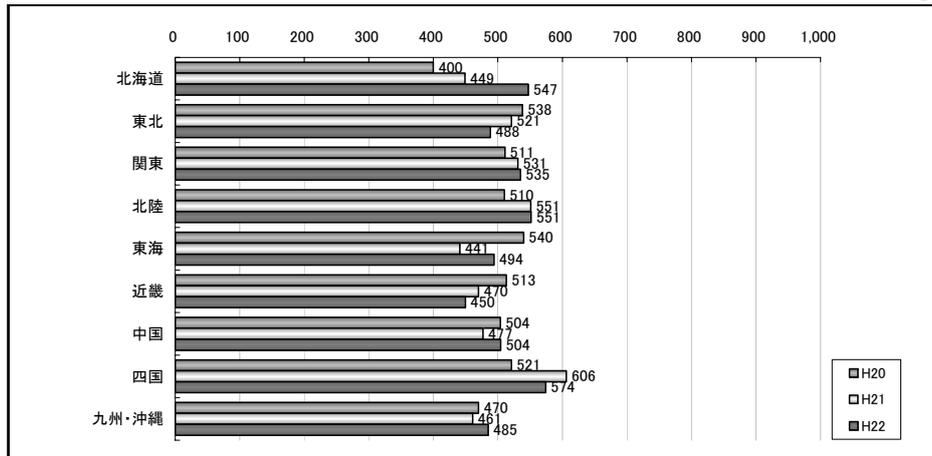
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

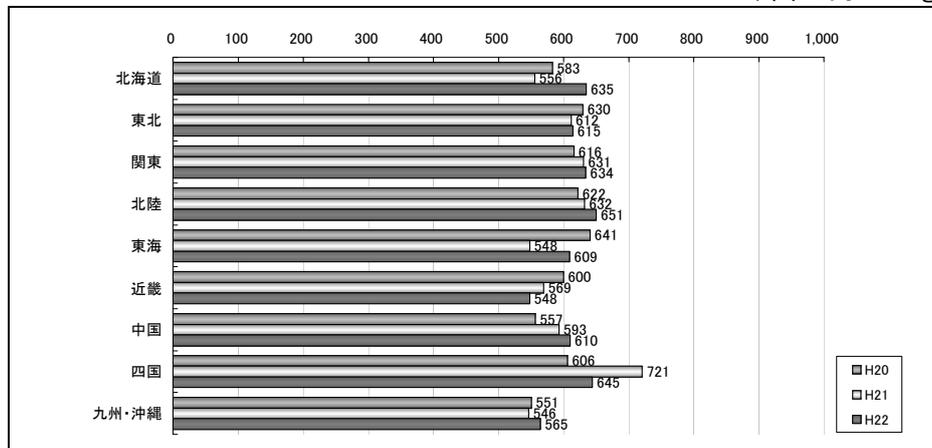
■ 図表IV-53 「国産牛肉(交雑種)・かた」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-54 「国産牛肉(交雑種)・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-55 「国産牛肉(交雑種)・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)

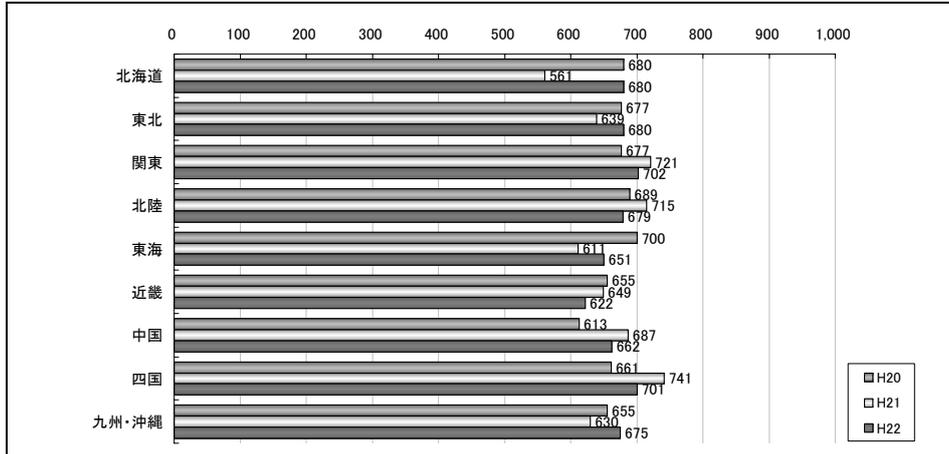


1 食肉の売れ筋価格帯

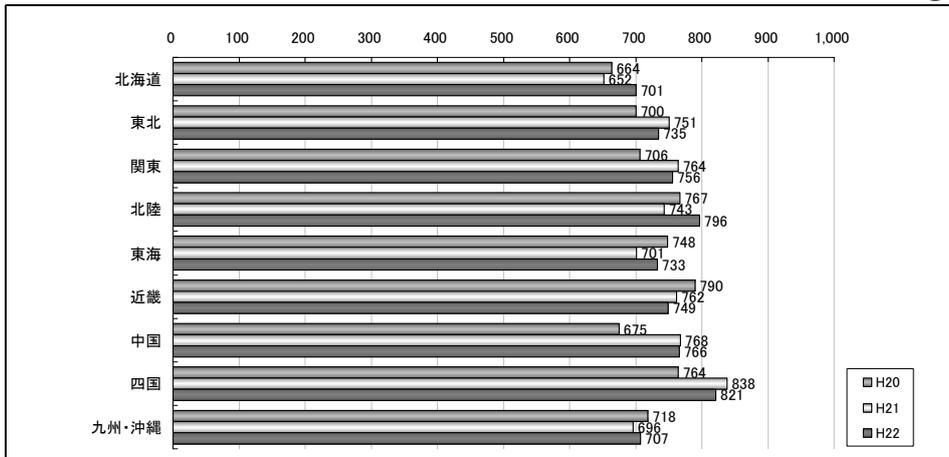
1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

■ 図表IV-56 「国産牛肉(交雑種)・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-57 「国産牛肉(交雑種)・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別
(単位: 円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

3) 国産牛肉(交雑種): 部位別

□ 業態別に「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格をみると、部位に関わらず「百貨店」が高く、「リブローズ」と「サーロイン」では「総合スーパー」、「ヒレ」では「食品スーパー」、それ以外の部位では「食肉小売店」が安め。前年と比較すると、全体に低価格部位は前年並みかやや上昇、高級な部位ほど低下傾向にあるが、とくに高級な部位での「総合スーパー」の下げ幅が大きい。「農協・生協ストア」はすべての部位で上昇している

「百貨店」はすべての部位の売れ筋価格が最も高く、逆に最も価格が安いのは「リブローズ」と「サーロイン」では「総合スーパー」、「ヒレ」では「食品スーパー」、「もも」では「食品スーパー」と「食肉小売店」が並ぶが、それ以外では「食肉小売店」となっている。

経年で比較すると、「切り落とし」「ばら」といった低価格部位ではどの業態でも前年並みかやや上昇している。「百貨店」は「かた」「かたローズ」「ヒレ」に関しては前年をやや下回っている。「食品スーパー」と「食肉小売店」では、どの部位においてもほぼ前年並み。「総合スーパー」では高級な部位の下げ幅が大きく、特に「サーロイン」「ヒレ」では大きく低下している。「農協・生協ストア」ではすべての部位で前年を上回っている。

□ 地域別に「国産牛肉(交雑種)」の売れ筋価格をみると、低価格部位は「北海道」、高級な部位は「四国」が最も高い。前年と比較すると、全般に「北海道」の売れ筋価格が高くなっている

「切り落とし」「ばら」「もも」「かた」といった低価格部位では「北海道」の売れ筋価格が最も高く、「かたローズ」「リブローズ」「サーロイン」「ヒレ」などの中価格～高価格な部位では「四国」が全体的に高くなっている。「近畿」「九州・沖縄」の売れ筋価格は全般に安めで、高級な部位では「東海」も安くなっている。

経年で比較すると、すべての部位で「北海道」の売れ筋価格が前年を上回っているのが目立つ。逆に「四国」の売れ筋価格はすべての部位で前年を下回る。また「ばら」では「東海」「中国」、「リブローズ」では「東海」が前年よりやや高くなっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

■ 図表IV-58 「輸入牛肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)

	回答 店舗数	100円 以下	101～ 150円	151～ 200円	201～ 250円	251～ 300円	301～ 350円	351～ 400円	401～ 500円	501円 以上	平均(円 /100g)
切り落とし	290	42.4	27.2	18.3	2.8	4.1	2.1	1.0	1.0	1.0	137
ばら	320	15.0	24.7	30.0	8.4	9.7	6.3	3.4	1.6	0.9	186
もも	322	30.4	35.4	18.0	6.8	5.3	1.9	0.6	0.6	0.9	145
かた	201	39.8	27.9	18.4	5.5	3.5	2.5	0.5	1.0	1.0	139
かたロース	356	5.1	27.0	43.0	10.7	7.9	1.7	2.5	0.6	1.7	186
リブロース	113	0.0	4.4	13.3	25.7	31.0	4.4	11.5	5.3	4.4	278
サーロイン	273	0.0	3.3	13.2	20.9	32.2	11.7	9.2	5.9	3.7	282
ヒレ	103	0.0	2.9	4.9	9.7	16.5	15.5	24.3	14.6	11.7	351

□ 「輸入牛肉」の売れ筋価格帯の平均は、「切り落とし」が137円/100gで最も安く、「ヒレ」が351円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「切り落とし」「かた」「もも」「ばら」「かたロース」「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」となっている。「輸入牛肉」においては、「切り落とし」と「かた」では平均価格の差が小さく、「ばら」と「かたロース」では平均価格は同じである。

「切り落とし」では「100円以下/100g」が42.4%と4割を占めており、「150円/100g」以下の合計が69.6%にのぼる。売れ筋平均価格137円/100gは牛肉の中で最も安い。「かた」では「100円以下/100g」が39.8%と最も多く、「150円/100g」以下の合計が67.7%となる。「もも」では「101～150円/100g」が35.4%、「100円以下/100g」が30.4%と多く、合わせて65.8%。「ばら」と「かたロース」では平均価格は同じだが、「ばら」は「151～200円/100g」(30.0%)、「101～150円/100g」(24.7%)、「100円以下/100g」(15.0%)に分散されているのに対し、「かたロース」は「151～200円/100g」(43.0%)と「101～150円/100g」(27.0%)で合わせると7割を占める。「リブロース」では、「251～300円/100g」が31.0%で最も多く、「サーロイン」でも「リブロース」と同様に「251～300円/100g」が32.2%で最も多い。「リブロース」と「サーロイン」の平均価格の差が4円/100gと小さいのは「輸入牛肉」の特徴である。「ヒレ」では「351～400円/100g」が24.3%で最も多いが、「251～300円/100g」から「501円以上」の価格帯まで、広く回答が分散している。

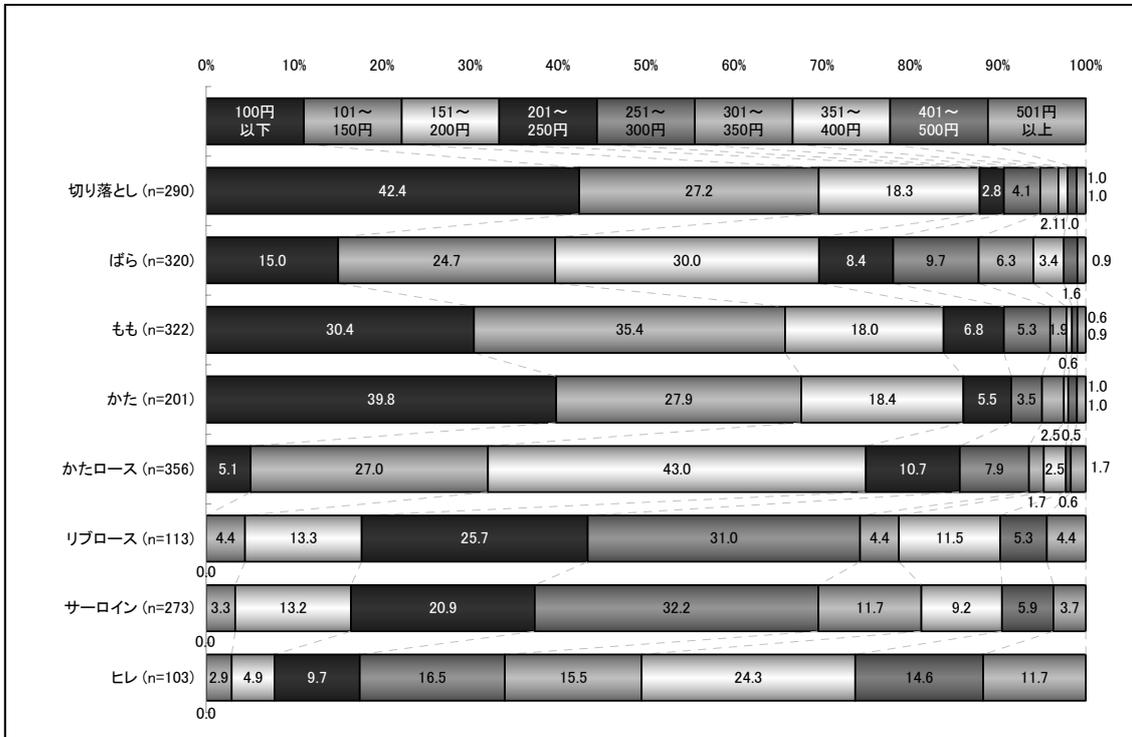
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

■ 図表IV-59 「輸入牛肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)



■ 図表IV-60 「輸入牛肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
切り落とし	108	190	290	144	125	137
ばら	151	215	320	191	179	186
もも	151	218	322	156	143	145
かた	97	143	201	157	139	139
かたロース	148	226	356	210	189	186
リブロース	59	73	113	305	271	278
サーロイン	104	170	273	313	279	282
ヒレ	49	64	103	348	323	351

【経年比較】

「輸入牛肉」の部位別平均価格は、前々年から前年はすべての部位で低下したが、今回は「かたロース」が若干低下し、「かた」が横ばいである。これ以外の部位では前年よりも上昇している。

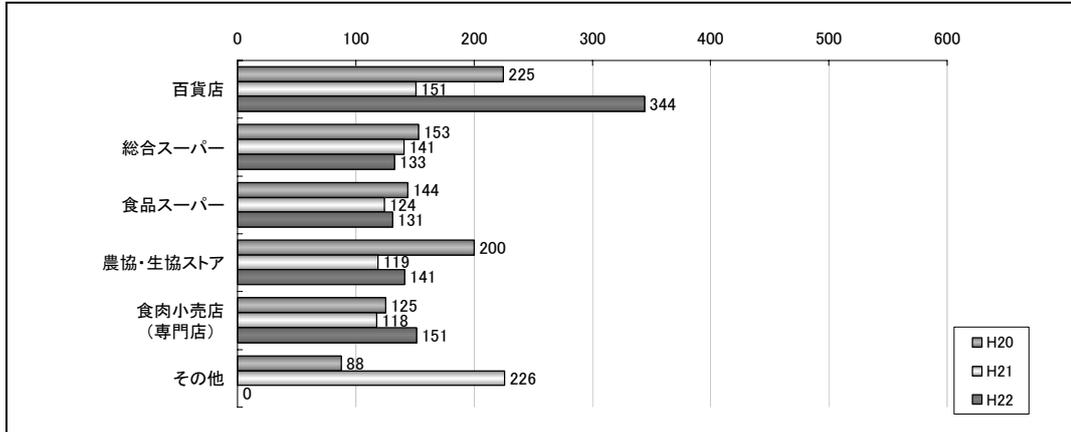
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

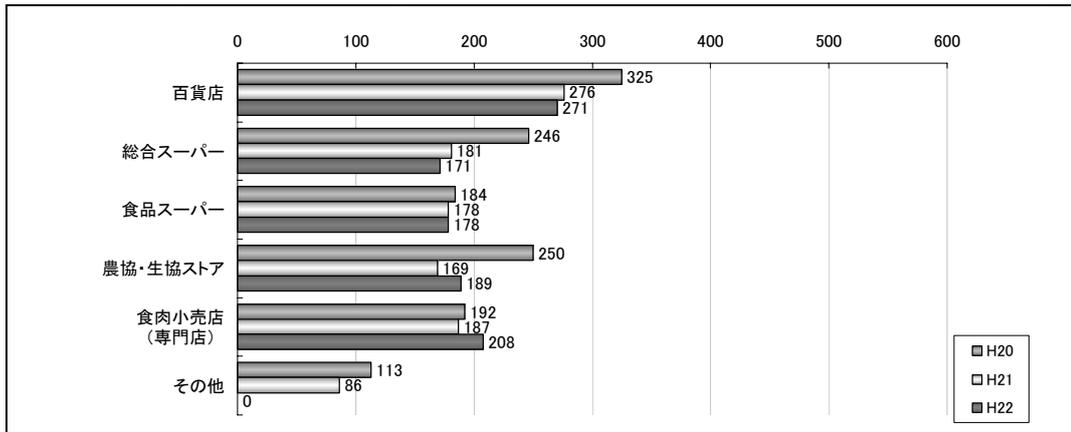
■ 図表IV-61 「輸入牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



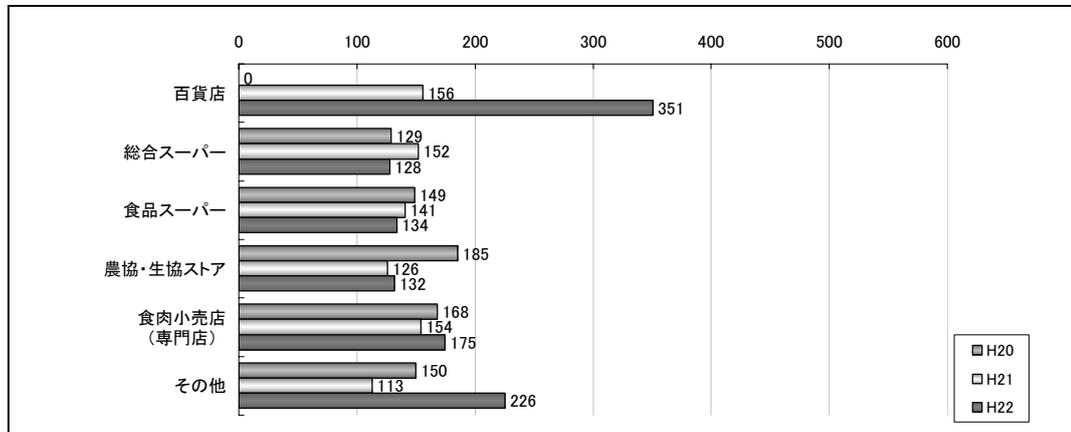
■ 図表IV-62 「輸入牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-63 「輸入牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



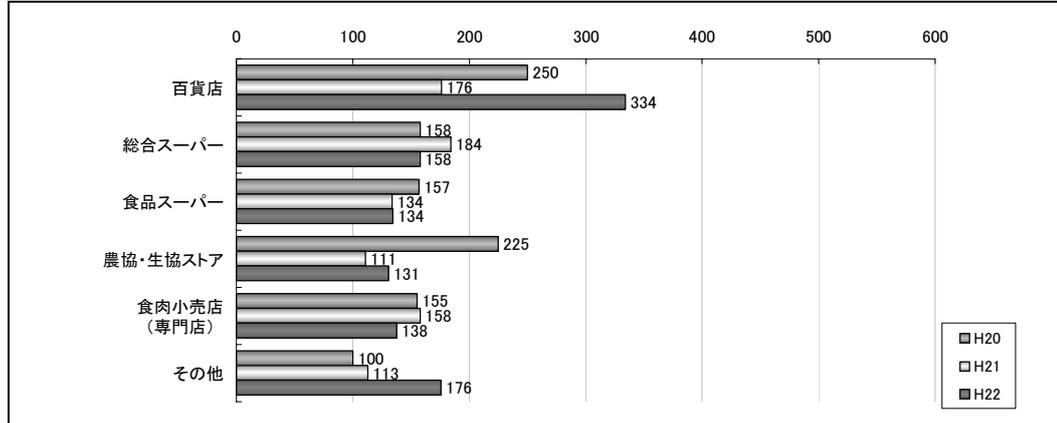
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

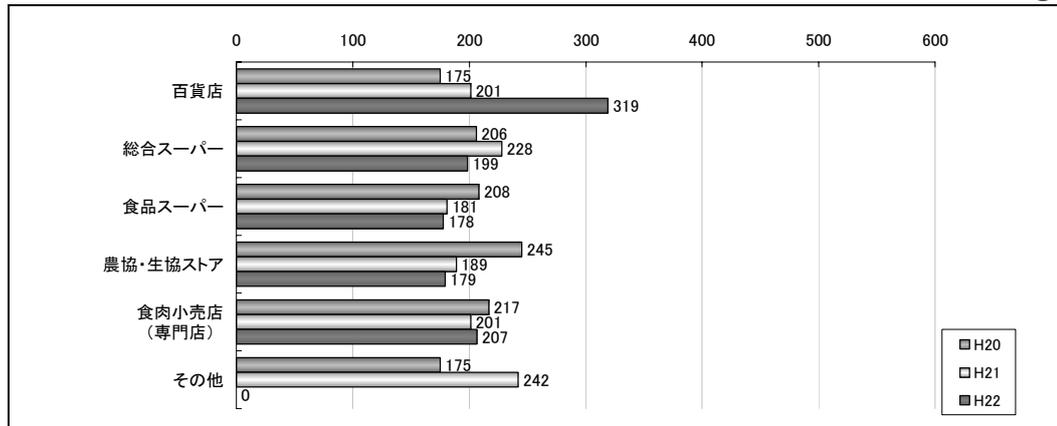
■ 図表IV-64 「輸入牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



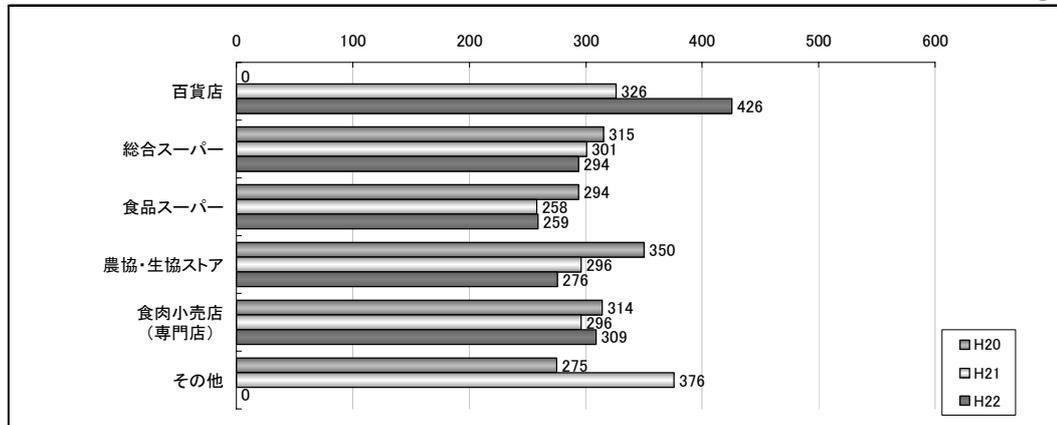
■ 図表IV-65 「輸入牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-66 「輸入牛肉・リブロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



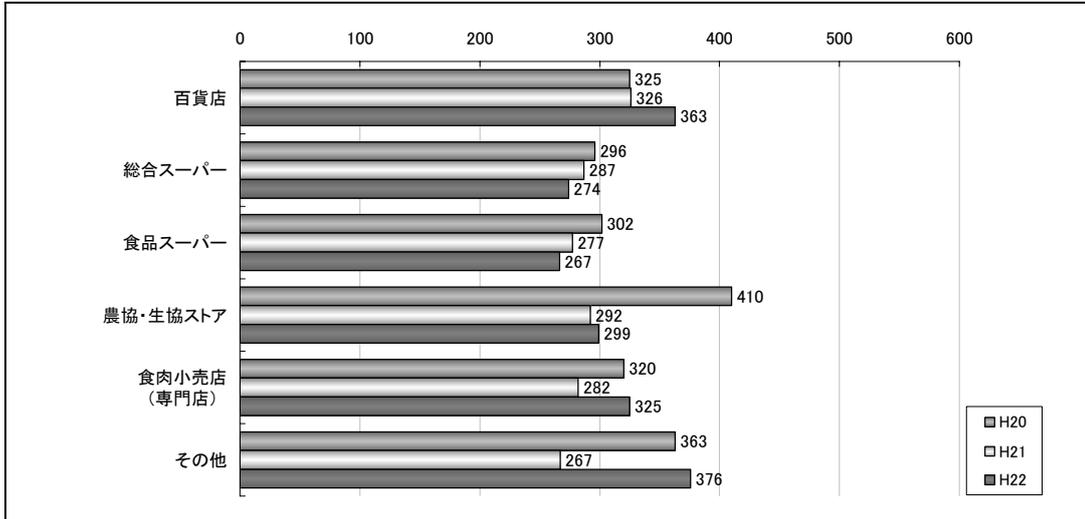
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

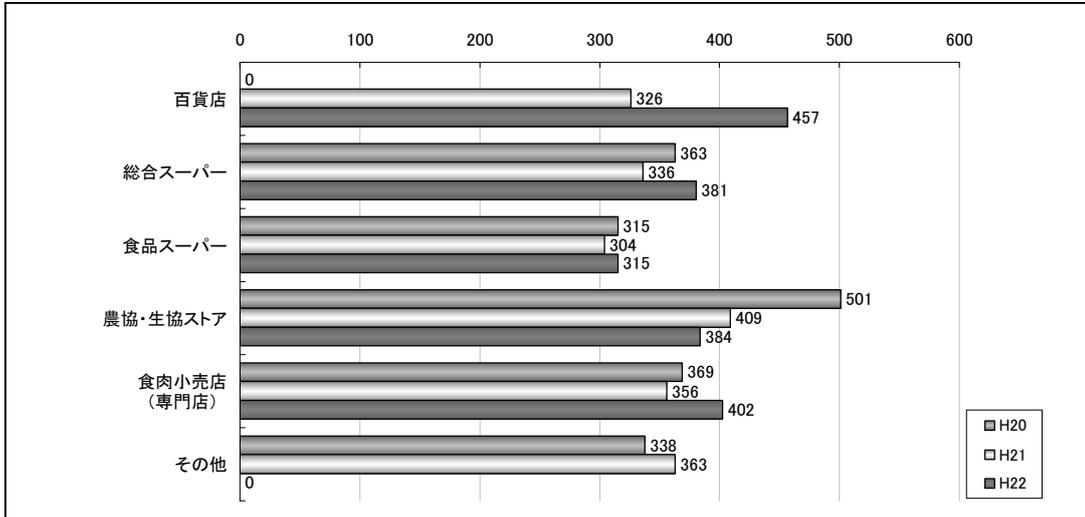
■ 図表IV-67 「輸入牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-68 「輸入牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



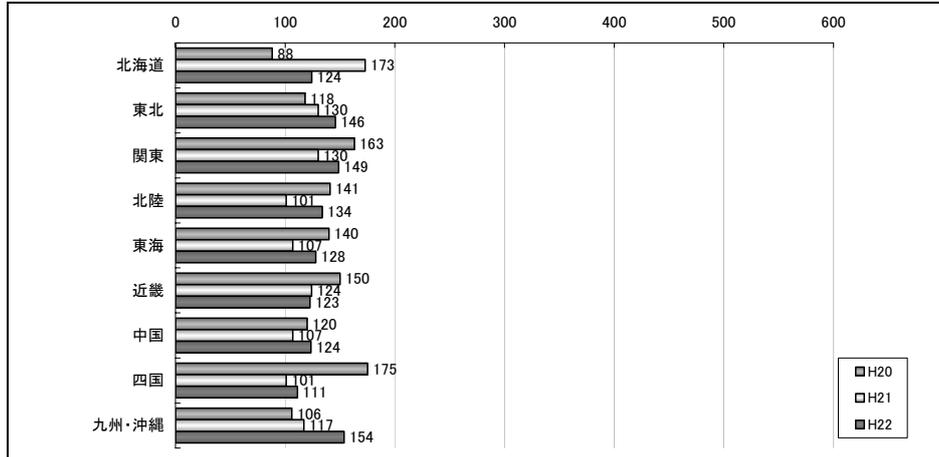
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

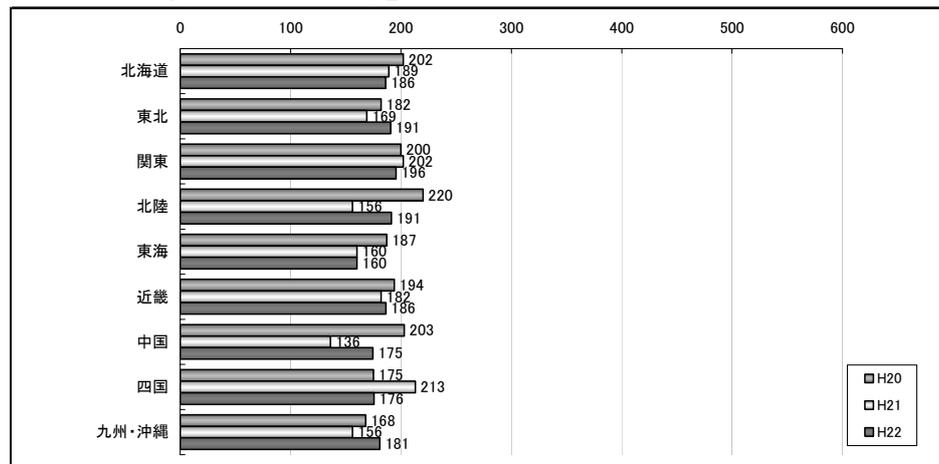
■ 図表IV-69 「輸入牛肉・切り落とし」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



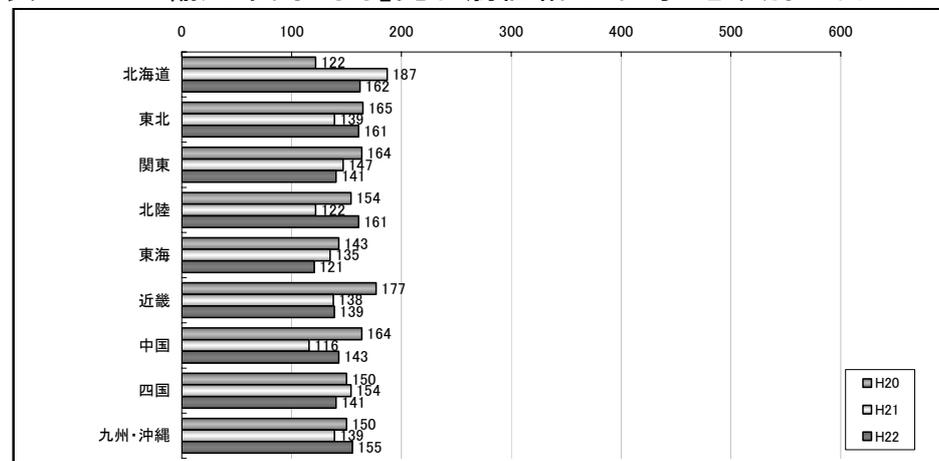
■ 図表IV-70 「輸入牛肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-71 「輸入牛肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)

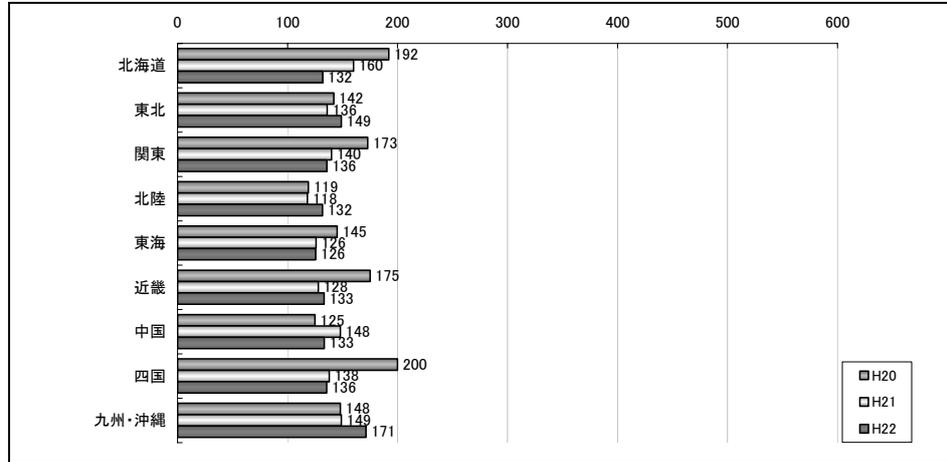


1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

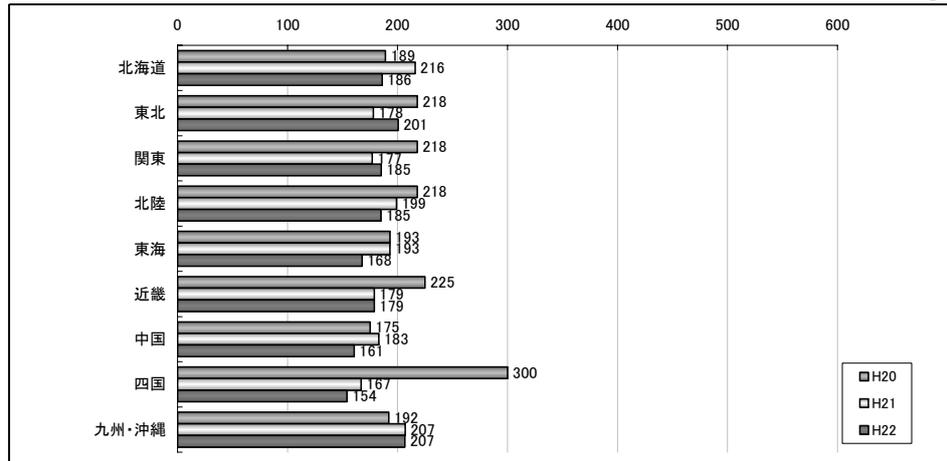
4) 輸入牛肉: 部位別

■ 図表IV-72 「輸入牛肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



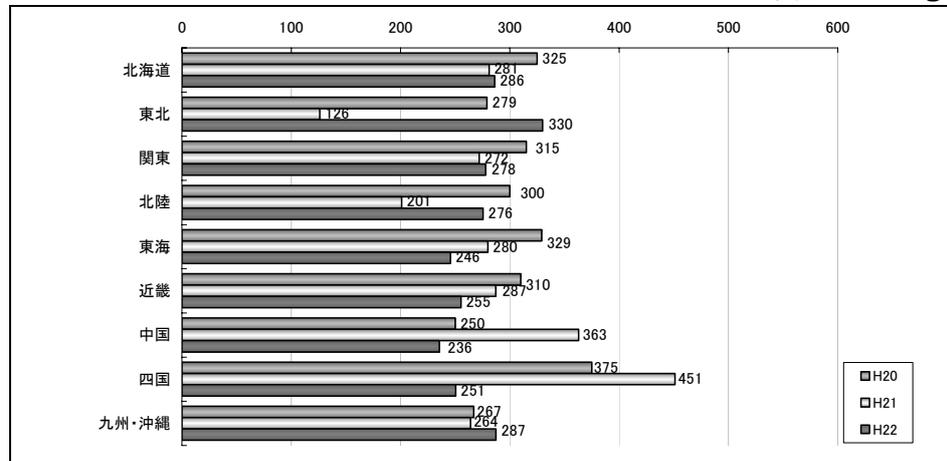
■ 図表IV-73 「輸入牛肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-74 「輸入牛肉・リブロース」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



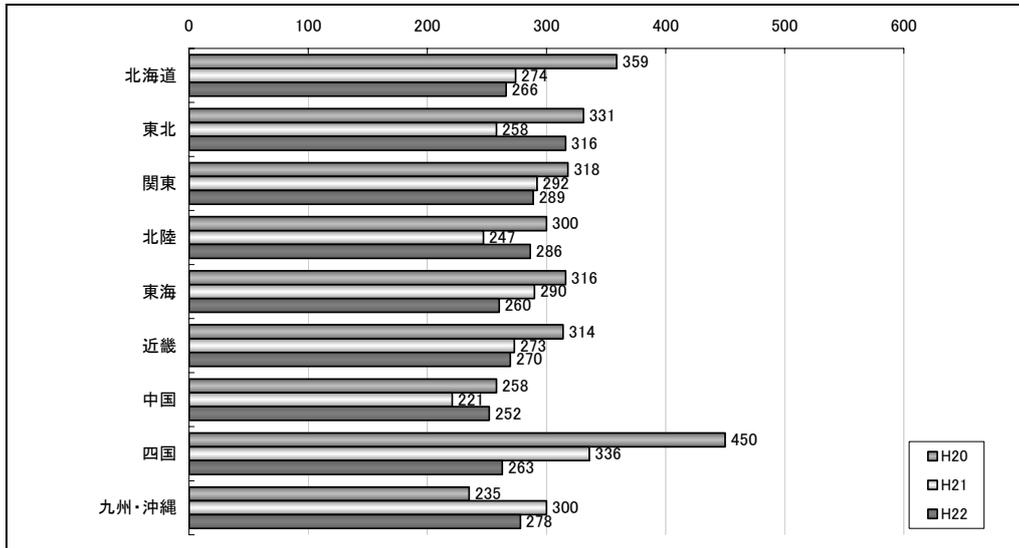
1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

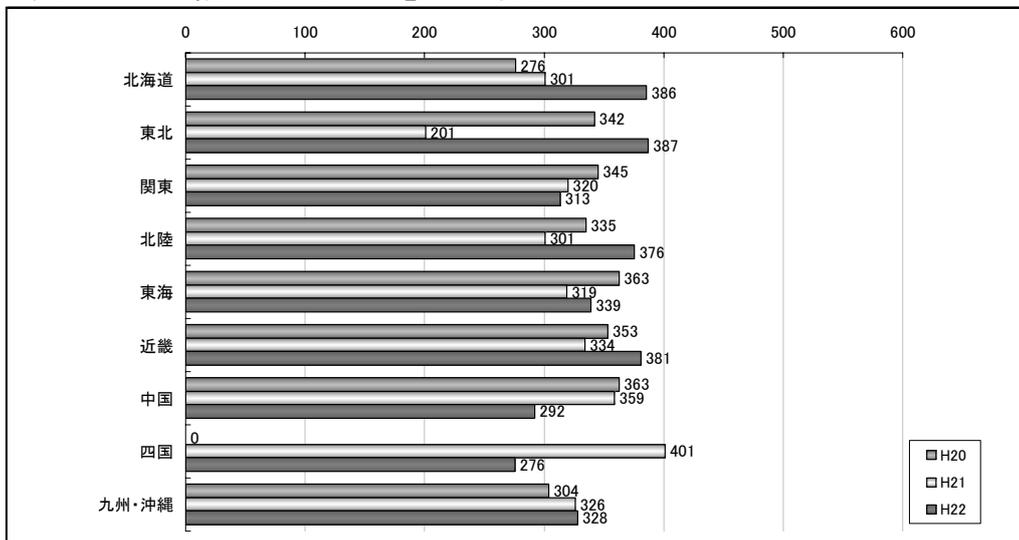
4) 輸入牛肉: 部位別

■ 図表IV-75 「輸入牛肉・サーロイン」売れ筋価格の平均: 地域別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-76 「輸入牛肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

1. 牛肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

4) 輸入牛肉: 部位別

□ 業態別に「輸入牛肉」の売れ筋価格をみると、部位に関わらず「百貨店」が高いのが目立つ。逆に売れ筋価格が安いのは、全般的に「食品スーパー」である。前年と比較すると、「ヒレ」を除いて「総合スーパー」では売れ筋価格が低下、「百貨店」は「ばら」を除いてすべて上昇している

いずれの部位においても「百貨店」の売れ筋価格が最も高くなっている。特に「切り落とし」「もも」「かた」「かたロース」「リブロース」では他の業態を大きく上回っている。売れ筋価格が最も安いのは、「ばら」「もも」では「総合スーパー」、「かた」では「農協・生協ストア」、それ以外の部位では「食品スーパー」である。

経年で比較すると、「百貨店」では、「切り落とし」「もも」では倍以上に、そのほかの部位においても大きく上昇している。「食肉小売店」でも「かた」を除いてすべて上昇している。逆に「総合スーパー」では、「ヒレ」以外の部位で前年を下回っている。

□ 地域別に「輸入牛肉」の売れ筋価格をみると、「東北」の売れ筋価格が高め、「四国」では全般に売れ筋価格が安めである。前年と比較すると、「東北」ではすべての部位で売れ筋価格は上昇している

高級な部位では「東北」の売れ筋価格が高い。「東北」以外では「ヒレ」は「北海道」と「近畿」、「サーロイン」は「関東」「北陸」が高くなっている。「切り落とし」「かた」「かたロース」では「九州・沖縄」の売れ筋価格が高い。「四国」「中国」の売れ筋価格は全般に安くなっている。

経年で比較すると、「東北」では売れ筋価格が前年をすべて上回っている。「サーロイン」「ヒレ」などの高級な部位での「四国」の下げ幅が大きく、「東北」「北陸」の上昇幅が大きいが目立つ。

1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

■ 図表IV-77 「国産豚肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)

	回答 店舗数	100円 以下	101~ 150円	151~ 200円	201~ 250円	251~ 300円	301円 以上	平均 (円/ 100g)
ばら	962	3.1	45.0	47.2	2.8	0.9	0.9	154
もも	935	19.7	47.0	28.9	2.9	1.0	0.6	136
かた	825	37.3	51.2	8.7	1.2	0.8	0.7	115
かたロース	913	1.2	16.2	57.6	19.2	4.4	1.4	182
ロース	947	0.6	7.2	35.1	42.8	11.5	2.9	208
ヒレ	893	0.3	5.6	24.6	29.0	29.0	11.4	233

□ 「国産豚肉」の売れ筋価格帯の平均は、「かた」が115円/100gで最も安く、「ヒレ」が233円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「かた」「もも」「ばら」「かたロース」「ロース」「ヒレ」の順となっている。

「かた」では、「101~150円/100g」が51.2%、「100円以下/100g」が37.3%で、合計すると9割近くに及ぶ。

「もも」では、「101~150円/100g」に47.0%と約半数が集中している。「151~200円/100g」も28.9%と多く、「かた」よりも平均価格が高い。「牛肉」では「かた」と「もも」の価格差があまりなかったが、「国産豚肉」では平均価格に21円/100gの差がついている。

「ばら」では、「151~200円/100g」が47.2%、「101~150円/100g」が45.0%で、合計すると9割を超え、「101~200円/100g」の価格帯に固定化していることがうかがえる。

「かたロース」は、「151~200円/100g」に57.6%と6割弱が集中している。

「ロース」は「かたロース」よりも売れ筋価格帯が高いほうにシフトしており、「201~250円/100g」が42.8%と最も多い。

「ヒレ」では、「151~200円/100g」が24.6%、「201~250円/100g」と「251~300円/100g」がともに29.0%と売れ筋価格帯が分散している。

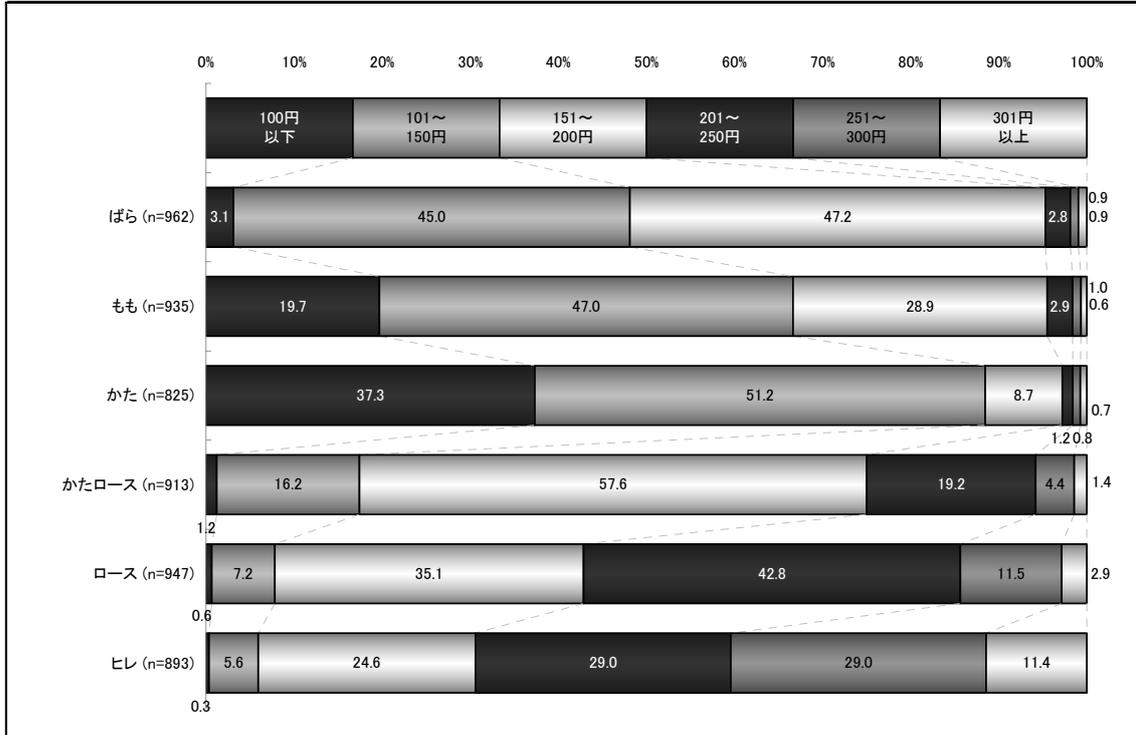
1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

■ 図表IV-78 「国産豚肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)



■ 図表IV-79 「国産豚肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
ばら	582	586	962	158	150	154
もも	563	569	935	142	132	136
かた	486	518	825	118	113	115
かたロース	559	566	913	186	179	182
ロース	574	579	947	213	201	208
ヒレ	535	554	893	238	225	233

【経年比較】

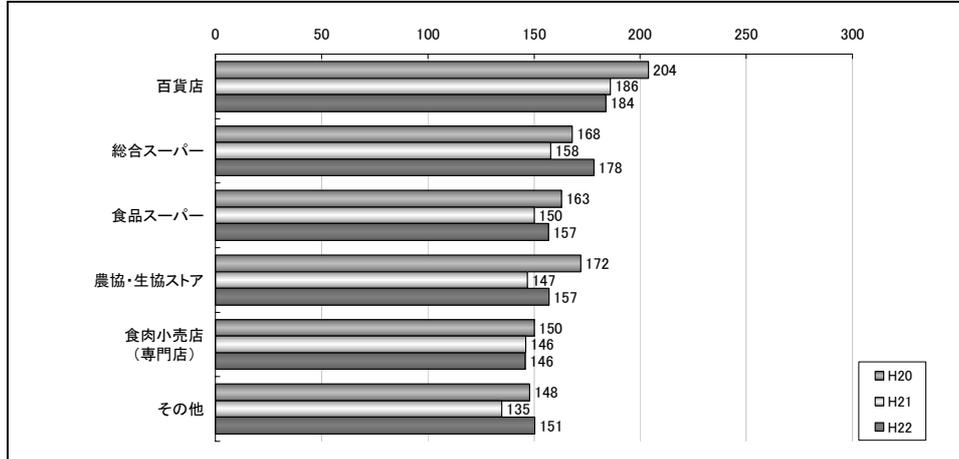
「国産豚肉」の部位別平均価格は、前々年から前年がすべての部位で低下したが、今年はずべての部位で微増ではあるが上昇している。

1 食肉の売れ筋価格帯

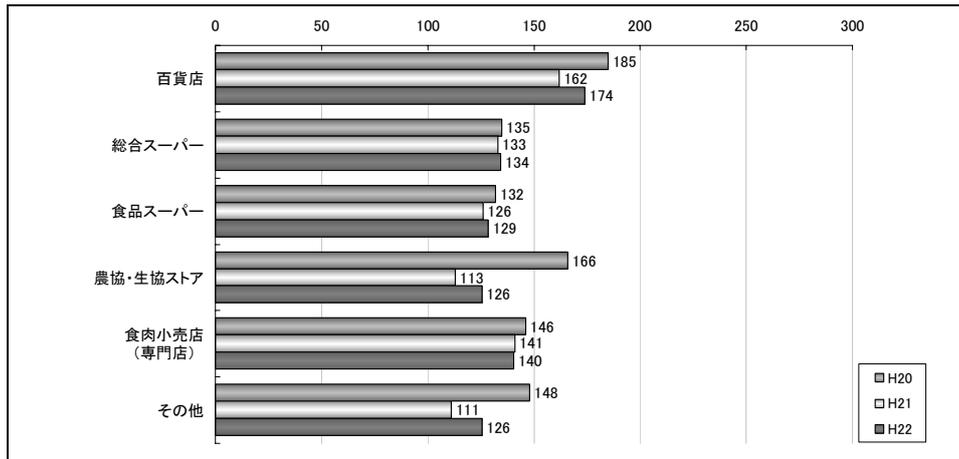
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

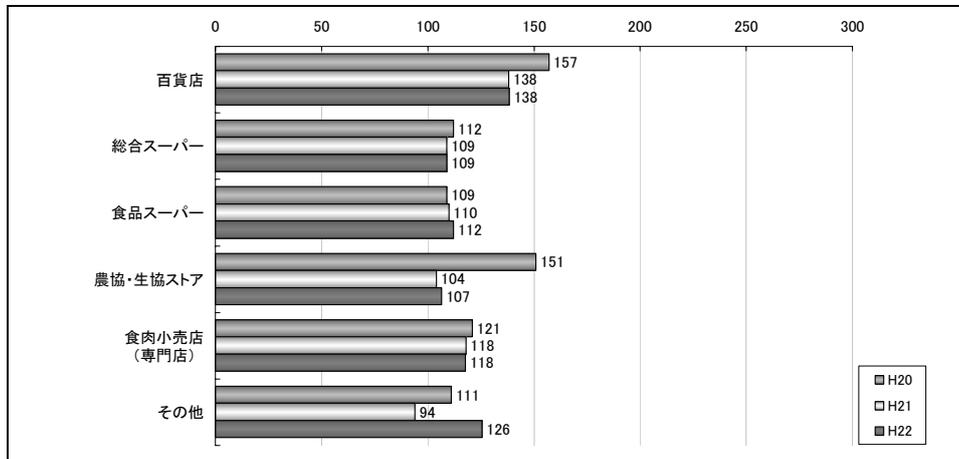
■ 図表IV-80 「国産豚肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-81 「国産豚肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-82 「国産豚肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)



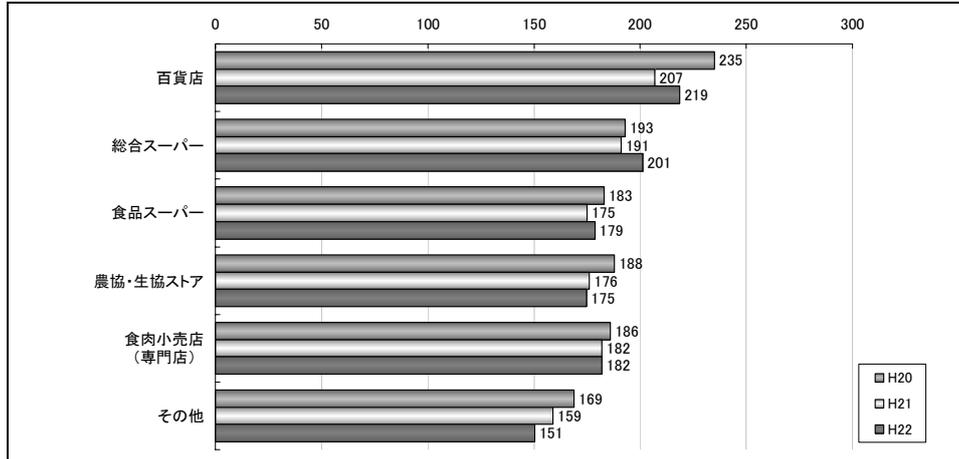
1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

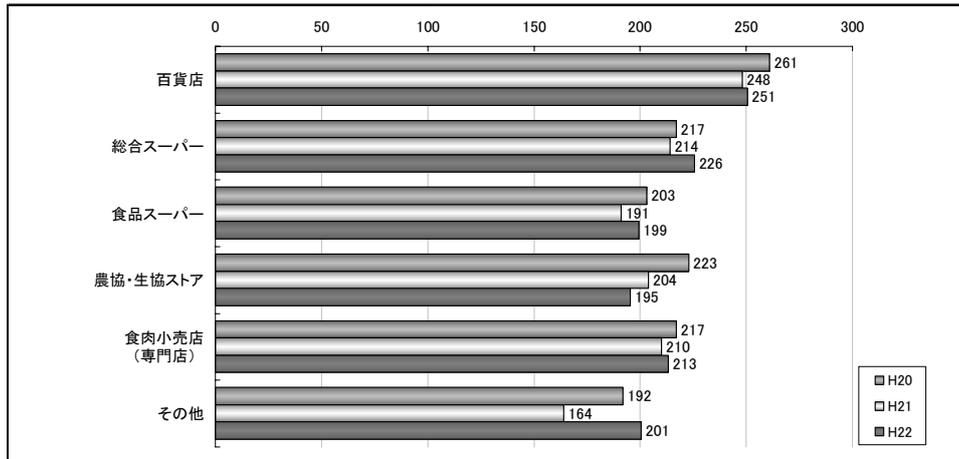
1) 国産豚肉: 部位別

■ 図表IV-83 「国産豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

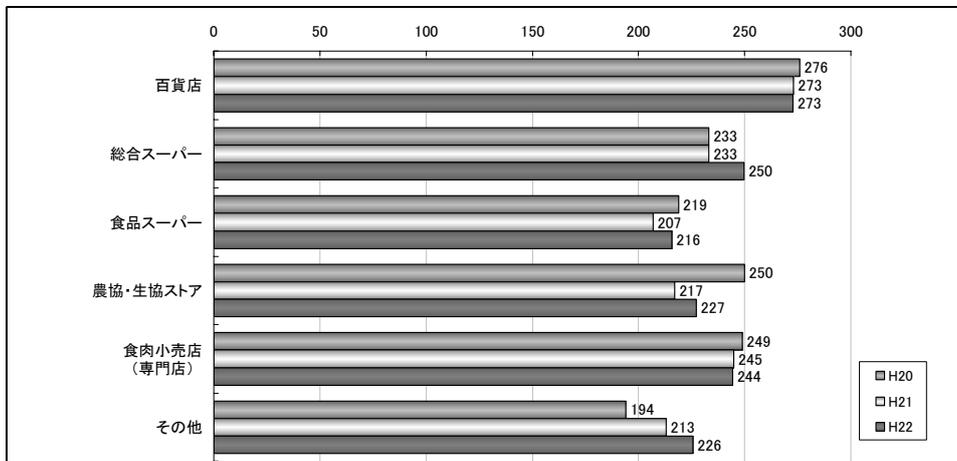
(単位: 円/100g)



■ 図表IV-84 「国産豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 業態別(単位: 円/100g)



■ 図表IV-85 「国産豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)

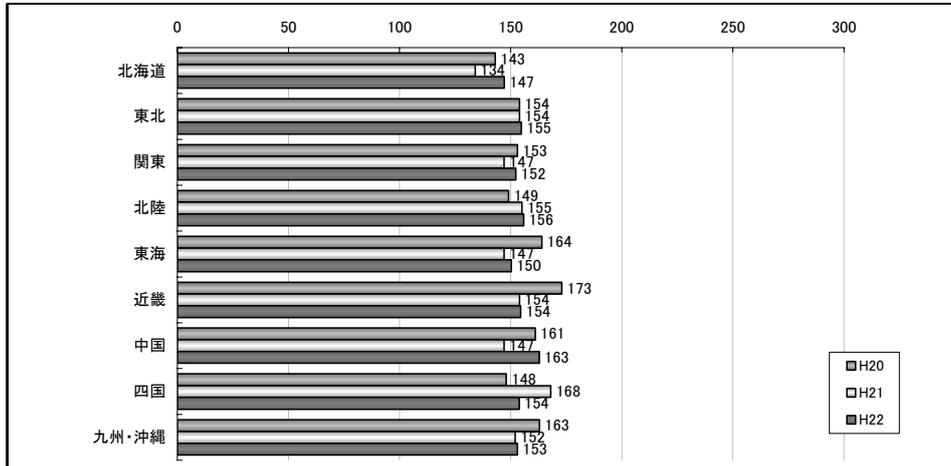


1 食肉の売れ筋価格帯

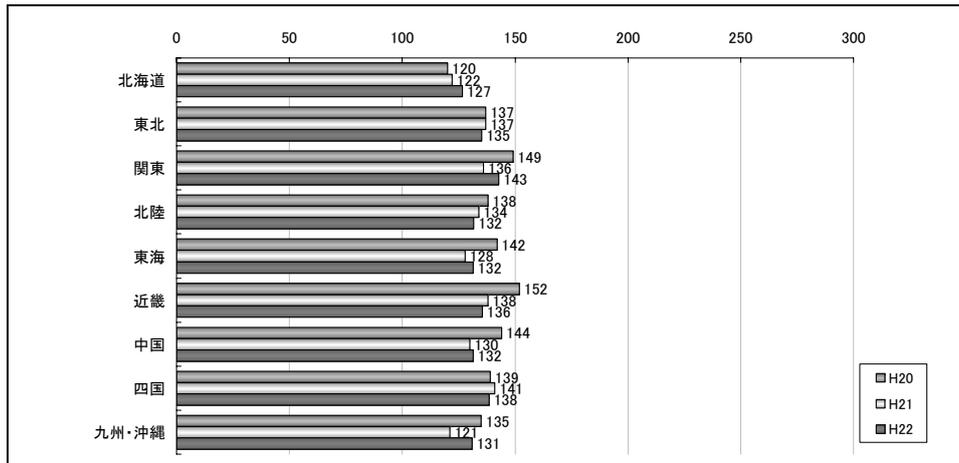
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

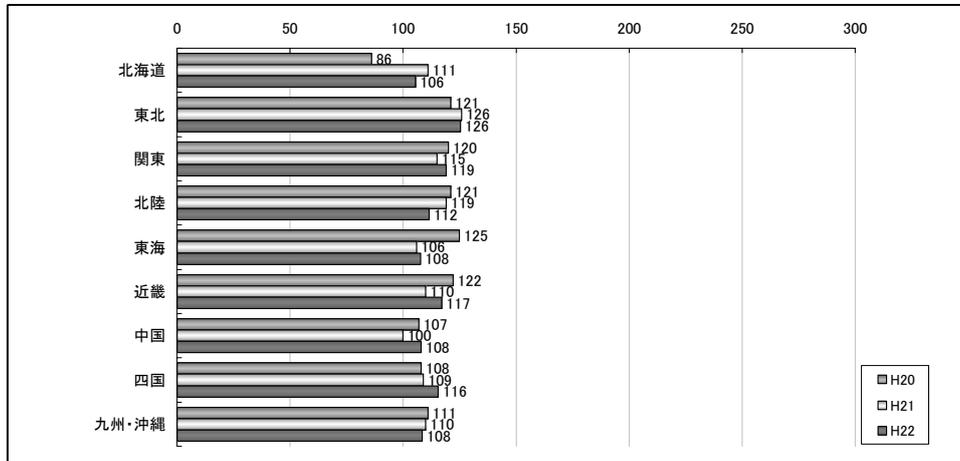
■ 図表IV-86 「国産豚肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-87 「国産豚肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-88 「国産豚肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)

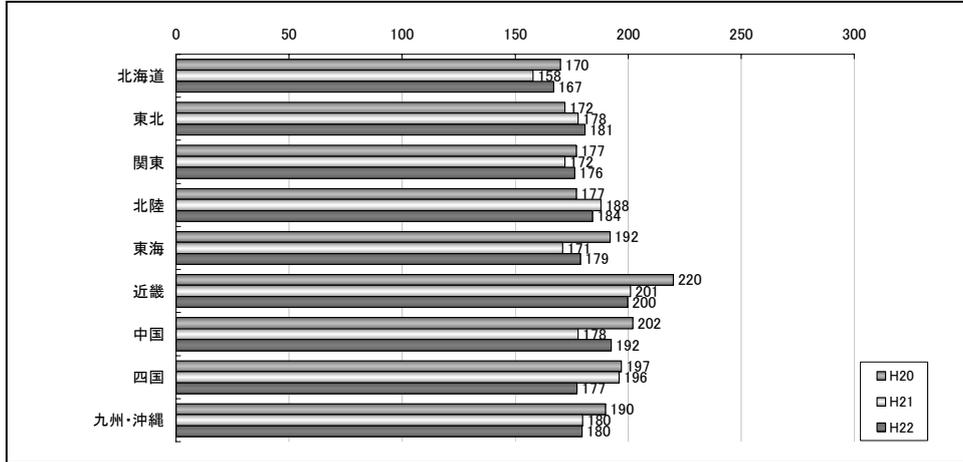


1 食肉の売れ筋価格帯

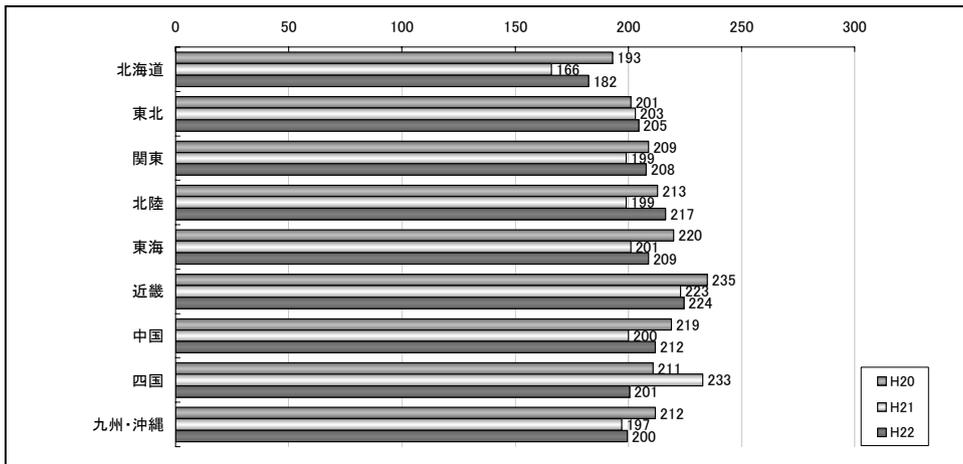
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

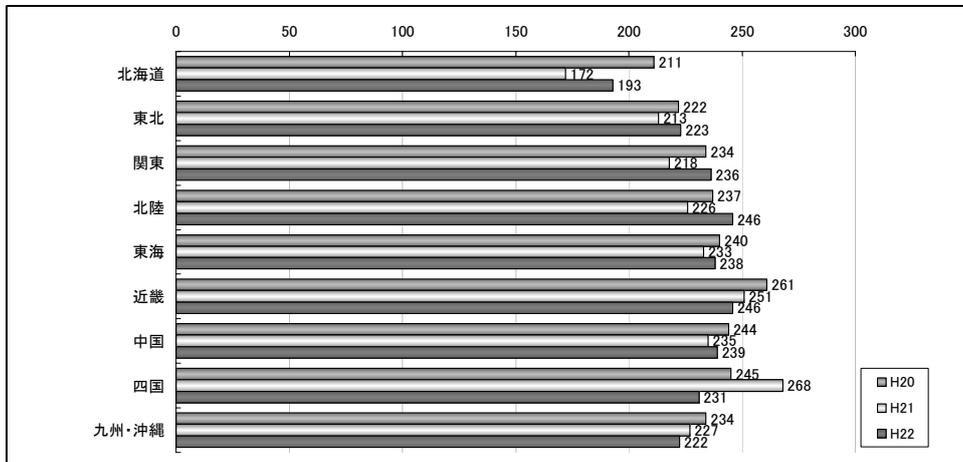
■ 図表IV-89 「国産豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円/100g)



■ 図表IV-90 「国産豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円/100g)



■ 図表IV-91 「国産豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

1) 国産豚肉: 部位別

□ 業態別に「国産豚肉」の売れ筋価格をみると、いずれの部位でも「百貨店」が高く、「農協・生協ストア」が全般的に安めになっている。前年と比較すると、総じて売れ筋価格は前年並みかやや上昇している

「百貨店」の売れ筋価格は、すべての部位で最も高い。「総合スーパー」は「もも」「かた」以外では「百貨店」に次いで売れ筋価格が高くなっている。「農協・生協ストア」の売れ筋価格は総じて安くなっているが、「ばら」は「食肉小売店」が最も安く、「ヒレ」は「食品スーパー」が最も安い。「食肉小売店」は「もも」「かた」では「百貨店」に次いで売れ筋価格が高くなっている。

経年で比較すると、すべての部位でほとんどの業態の売れ筋価格は前年並みかやや上昇している。

□ 地域別に「国産豚肉」の売れ筋価格をみると、高級な部位では「近畿」が高く、全体的に「北海道」が安い。前年と比較すると、「四国」の売れ筋価格が低下しているが、他の地域では売れ筋価格が総じて前年並みかやや上昇している

「近畿」の売れ筋価格は「かたロース」「ロース」「ヒレ」で最も高くなっている。「北陸」は「ヒレ」では「近畿」と並んで最も高く、「ロース」では「近畿」に続いて高くなっている。「北海道」はすべての部位で売れ筋価格が最も安く、「ロース」「ヒレ」といった高級な部位では他の地域との差が大きい。

経年で比較すると、「四国」の売れ筋価格が「かた」以外の部位では前年より低くなっており、「かたロース」「ロース」「ヒレ」で下げ幅が大きい。「関東」「東海」「中国」ではすべての部位で前年より売れ筋価格が上回っている。

1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

■ 図表IV-92 「輸入豚肉」売れ筋価格帯: 部位別 (単位: %)

	回答 店舗数	50円 以下	51~ 100円	101~ 150円	151~ 200円	201円 以上	平均 (円/ 100g)
ばら	388	0.8	57.5	35.3	4.4	2.1	100
もも	91	0.0	67.0	22.0	5.5	5.5	100
かた	137	0.0	81.8	12.4	2.9	2.9	89
かたロース	329	0.0	48.9	43.2	4.6	3.3	107
ロース	456	0.4	45.4	41.4	8.6	4.2	111
ヒレ	247	1.2	45.3	32.0	15.0	6.5	116

□ 「輸入豚肉」の売れ筋価格帯の平均は、「かた」が89円/100gで最も安く、「ヒレ」が116円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「かた」「もも」「ばら」「かたロース」「ロース」「ヒレ」の順となっている。

「かた」では「51~100円/100g」に8割の回答が集中しており、この価格帯で値頃感がほぼ形成されているものと考えられる。「国産豚肉」では、「かた」と「もも」に価格差がみられたが、「輸入豚肉」ではそこまでの差はみられない。

「もも」「ばら」でも「51~100円/100g」が67.0%、57.5%と多いが、「ばら」は「101~150円/100g」も35.3%となっており、「もも」よりも若干ランクが上であることがわかる。

「かたロース」でも「ばら」と同様に、「51~100円/100g」(48.9%)と「101~150円/100g」(43.2%)の回答が多いが、「ばら」よりもやや高い価格帯にシフトしている。

「ロース」では「51~100円/100g」が45.4%、「101~150円/100g」が41.4%で、「かたロース」と同様の分布を示している。

「国産豚肉」では、「もも」「ばら」「かたロース」「ロース」の間にそれなりの価格差があったが、「輸入豚肉」においては、あまり差はみられない。

「ヒレ」でも「51~100円/100g」が45.3%で最も多く、次いで「101~150円/100g」(32.0%)が多いが、「151~200円/100g」が15.0%となっており、売れ筋価格帯は「ロース」よりもワンランク上であるといえる。

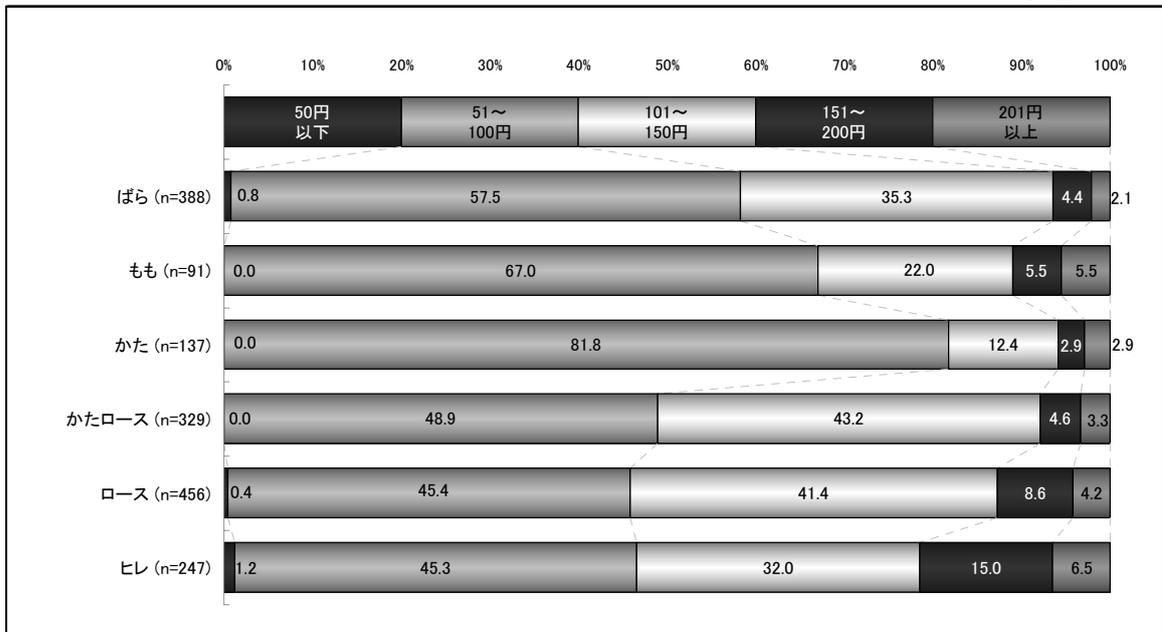
1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

■ 図表IV-93 「輸入豚肉」売れ筋価格帯: 部位別

(単位: %)



■ 図表IV-94 「輸入豚肉」売れ筋価格の経年比較: 部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
ばら	193	248	388	107	97	100
もも	52	61	91	97	86	100
かた	87	93	137	89	82	89
かたコース	156	230	329	112	103	107
ロース	209	301	456	116	106	111
ヒレ	131	159	247	133	115	116

【経年比較】

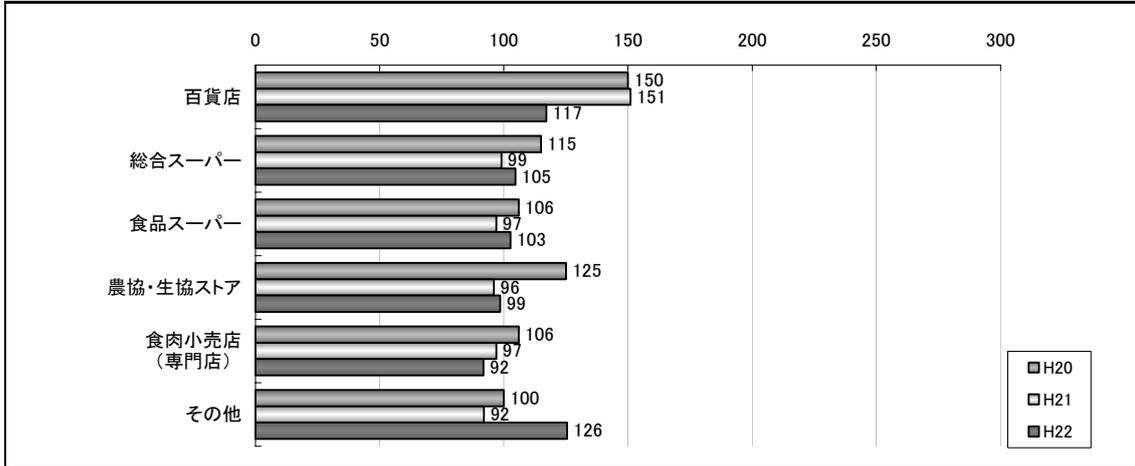
「輸入豚肉」の部位別平均価格は、「国産豚肉」と同様にすべての部位で前年より上昇している。「もも」で14円/100g、「かた」で7円/100gの増加となり、低価格な部位での上昇が目立つ。

1 食肉の売れ筋価格帯

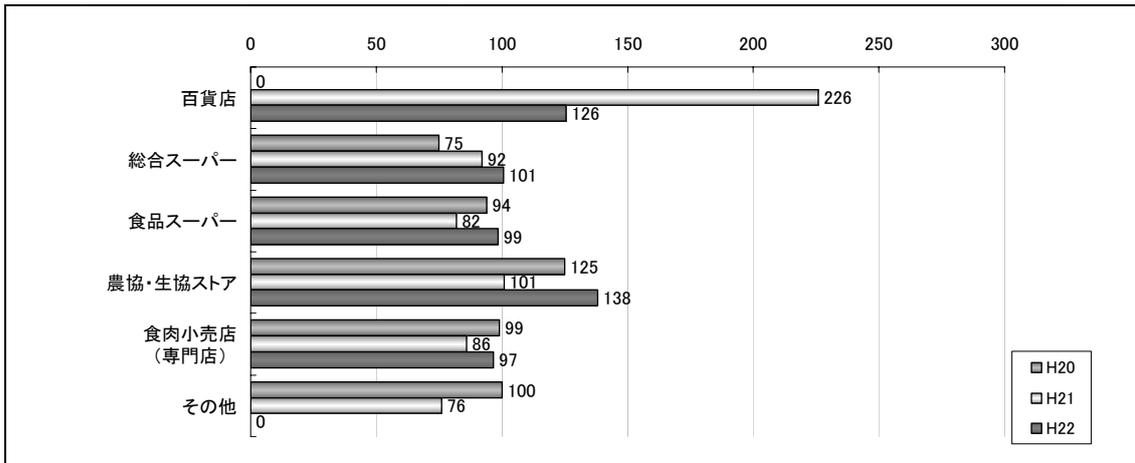
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

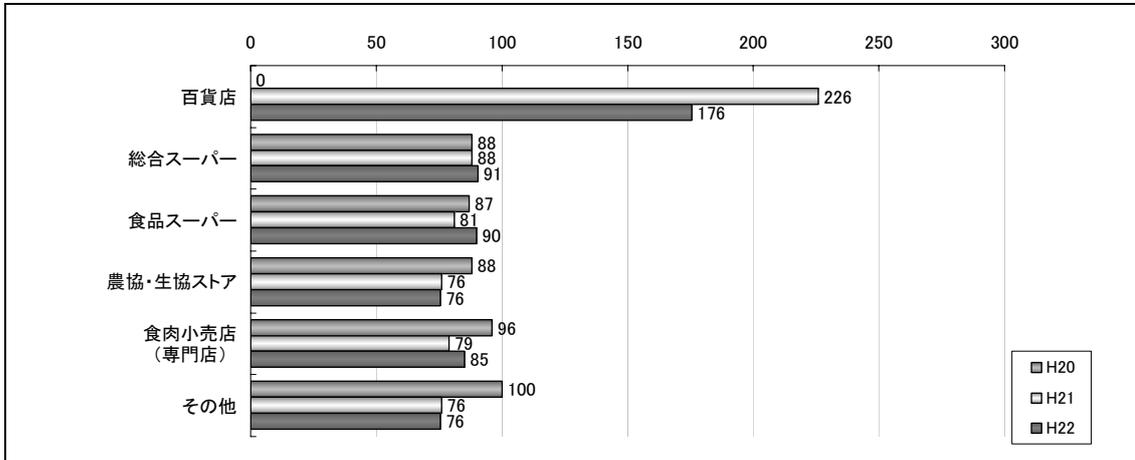
■ 図表IV-95 「輸入豚肉・ばら」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-96 「輸入豚肉・もも」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-97 「輸入豚肉・かた」売れ筋価格の平均: 業態別 (単位: 円/100g)



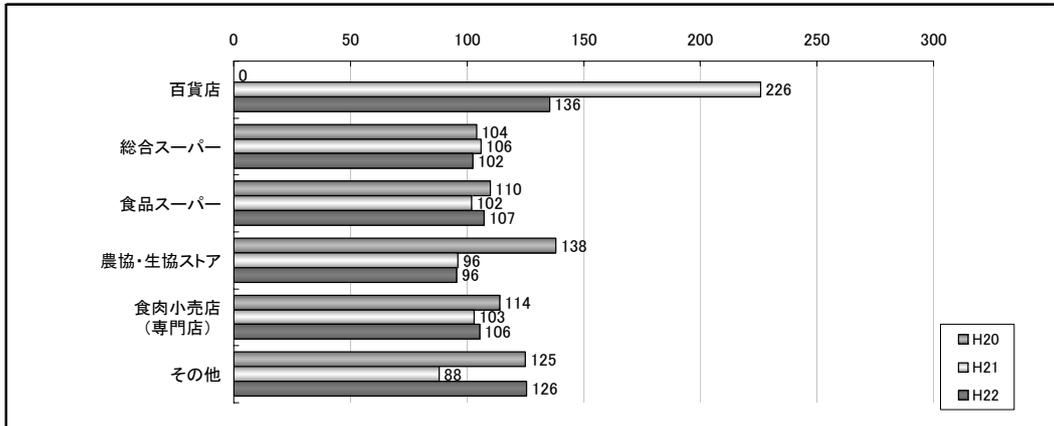
1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

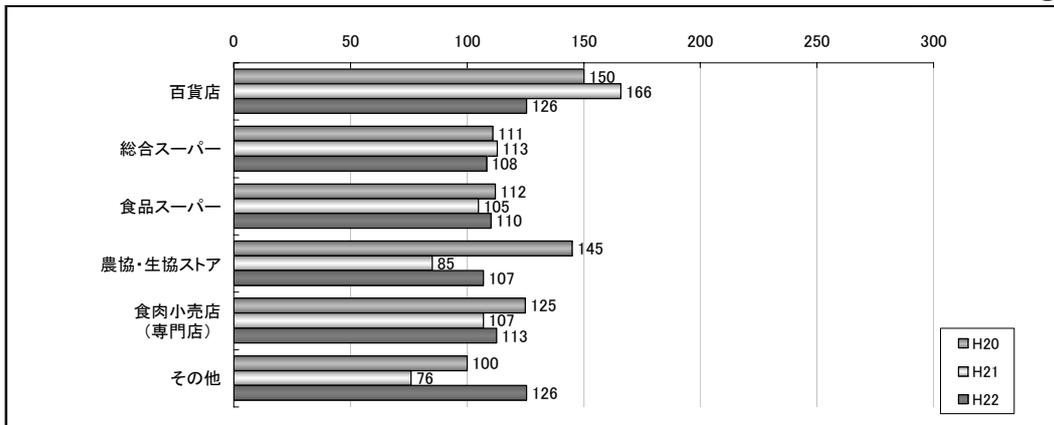
■ 図表IV-98 「輸入豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



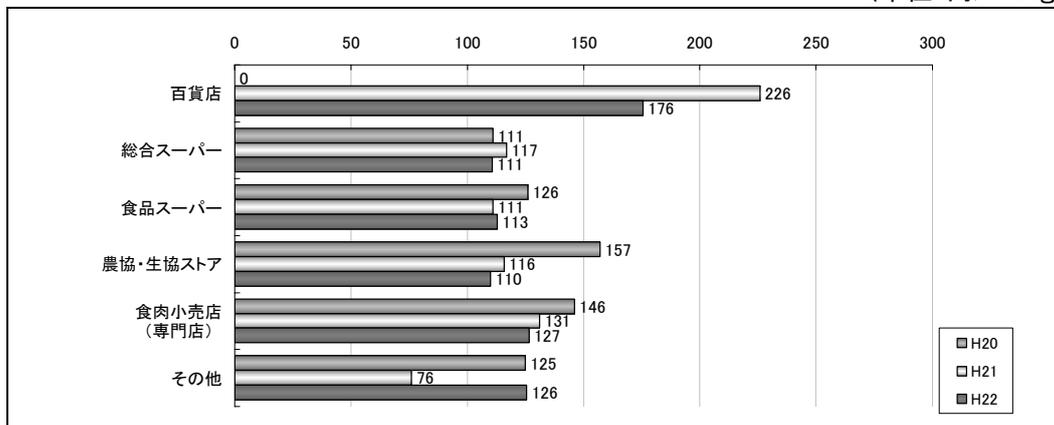
■ 図表IV-99 「輸入豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)



■ 図表IV-100 「輸入豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 業態別

(単位: 円/100g)

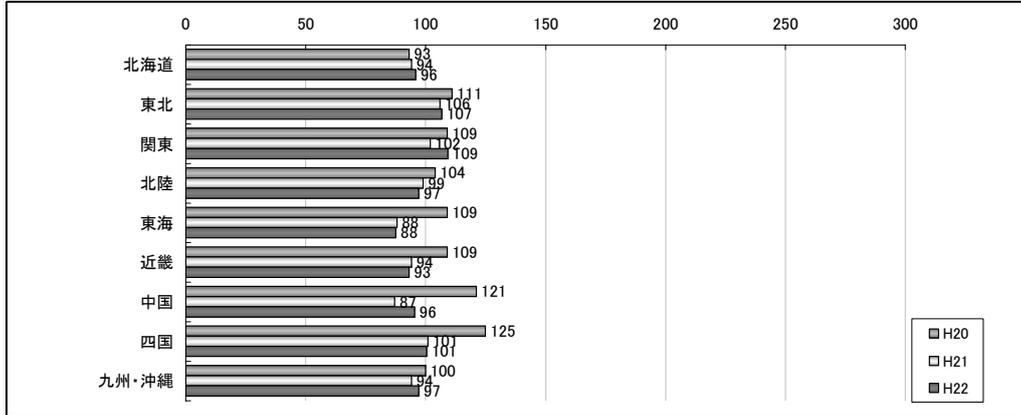


1 食肉の売れ筋価格帯

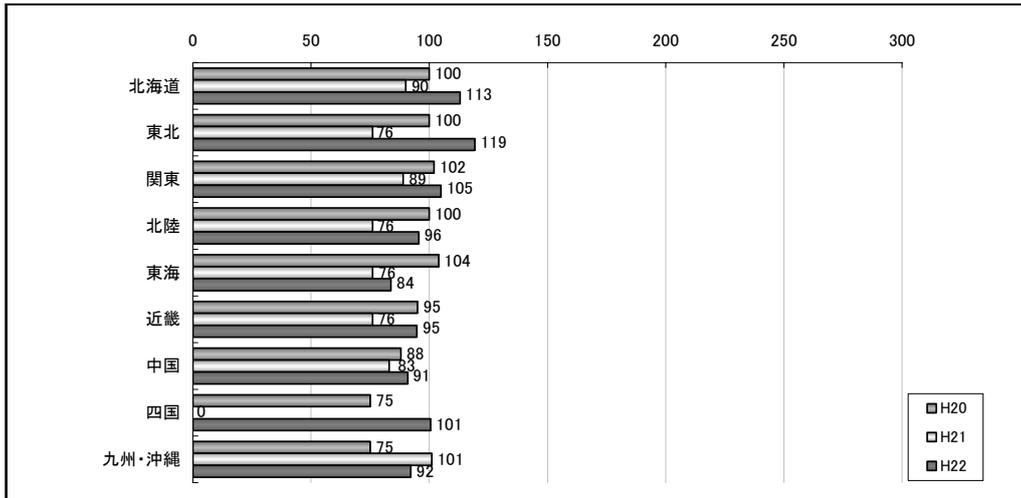
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

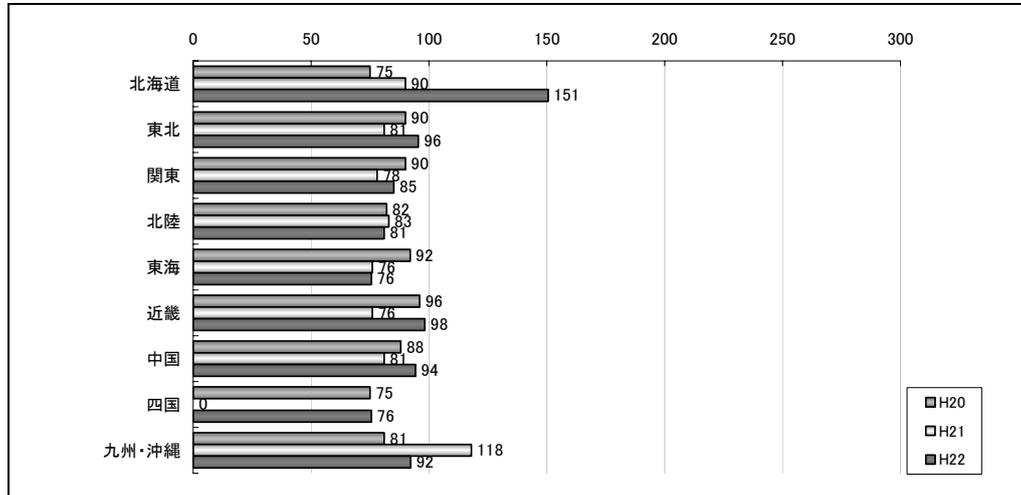
■ 図表IV-101 「輸入豚肉・ばら」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-102 「輸入豚肉・もも」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



■ 図表IV-103 「輸入豚肉・かた」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)

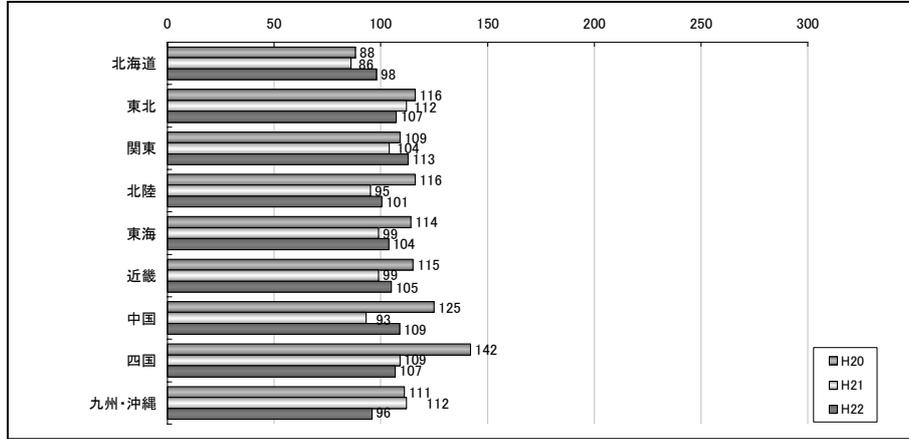


1 食肉の売れ筋価格帯

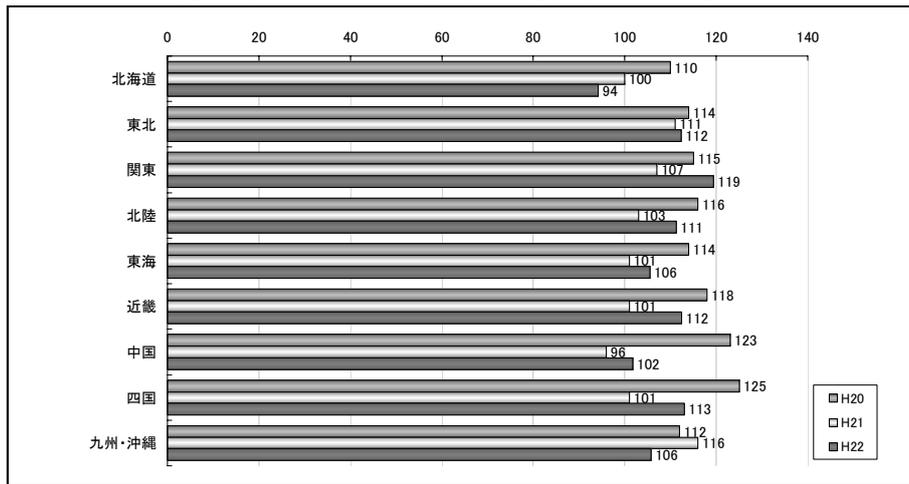
2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

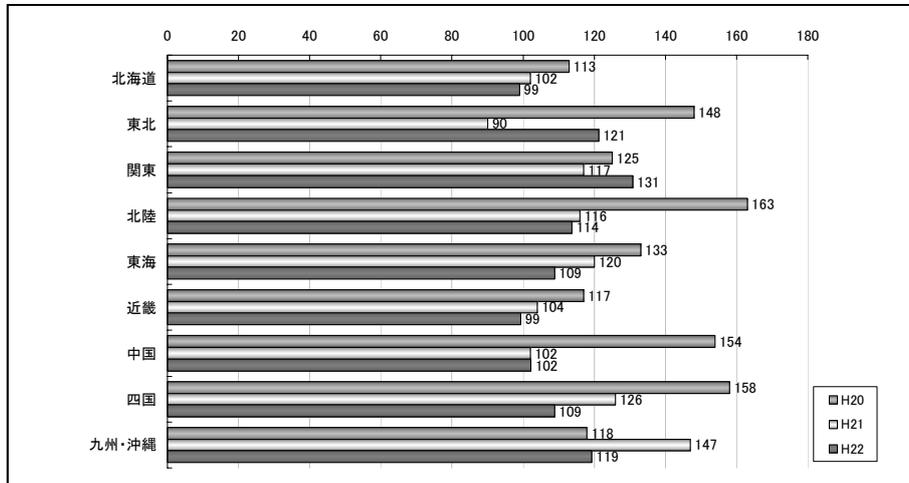
■ 図表IV-104 「輸入豚肉・かたロース」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円/100g)



■ 図表IV-105 「輸入豚肉・ロース」売れ筋価格の平均: 地域別(単位: 円/100g)



■ 図表IV-106 「輸入豚肉・ヒレ」売れ筋価格の平均: 地域別 (単位: 円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

2. 豚肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

2) 輸入豚肉: 部位別

□ 業態別に「輸入豚肉」の売れ筋価格をみると、「もも」は「農協・生協ストア」、これ以外の部位では「百貨店」が高い。前年と比較すると、「百貨店」で売れ筋価格が低下しているのが目立つ

「百貨店」の売れ筋価格は「もも」以外のすべての部位で最も高く、特に「かた」「ヒレ」では他の業態よりも高いのが目立つ。「農協・生協ストア」では「かた」「かたロース」「ロース」「ヒレ」の売れ筋価格が最も安い、「もも」では最も高くなっている。「食肉小売店」では「ヒレ」の売れ筋価格が「百貨店」に次いで高い。「総合スーパー」と「食品スーパー」の売れ筋価格はほぼ同程度となっている。

経年で比較すると、「百貨店」はすべての部位で前年を大きく下回っている。特に「もも」と「かたロース」の下げ幅が大きい。「食品スーパー」はすべての部位で前年を上回っている。「農協・生協ストア」では「もも」「ロース」で上げ幅が大きい。

□ 地域別に「輸入豚肉」の売れ筋価格をみると、高級な部位では「関東」が高い。「北海道」は「かた」が最も高く、「ヒレ」「ロース」を上回る。前年と比較すると、全体的にほぼ前年並みか、やや上昇している地域が多いが、「九州・沖縄」は全般的に安くなっている

「ばら」「かたロース」「ロース」「ヒレ」では「関東」の売れ筋価格が最も高い。「もも」では東北、「かた」では「北海道」の売れ筋価格が最も高い。「北海道」については、「かた」が「ヒレ」「ロース」よりも高いのが特徴的である。逆に売れ筋価格が安いのは、「ばら」「もも」「かた」では東海、「かたロース」「ロース」「ヒレ」では「北海道」となっている。

経年で比較すると、「九州・沖縄」では「ばら」以外の部位で売れ筋価格が前年を下回っている。特に「かた」「ヒレ」で大きく低下している。また「北海道」の「かた」、「東北」の「もも」「ヒレ」の上昇幅が大きくなっている。

1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

■ 図表IV-107 「鶏肉」売れ筋価格帯:部位別 (単位:%)

	回答 店舗数	60円 以下	61~ 80円	81~ 100円	101~ 120円	121~ 140円	141~ 160円	161~ 180円	180円 以上	平均 (円/ 100g)
むね肉	902	30.6	35.1	22.4	6.9	2.0	1.4	0.9	0.7	76
もも肉	954	0.6	6.9	30.4	28.3	21.8	5.9	2.5	3.6	112
ささみ	862	4.6	11.7	22.6	22.3	21.0	11.8	3.8	2.1	111
手羽	819	11.5	38.8	37.1	7.6	2.8	0.9	0.4	1.0	83

□ 「鶏肉」の売れ筋価格帯の平均は、「むね肉」が76円/100gで最も安く、「もも肉」が112円/100gで最も高い

平均価格は安い方から順に、「むね肉」「手羽」「ささみ」「もも肉」の順となっている。

「むね肉」では、「61~80円/100g」が35.1%、「60円以下/100g」が30.6%で、合計すると65.7%を占める。

「手羽」では、「61~80円/100g」(38.8%)と「81~100円/100g」(37.1%)を合わせると75.9%を占め、「むね肉」より高い価格帯にシフトしている。

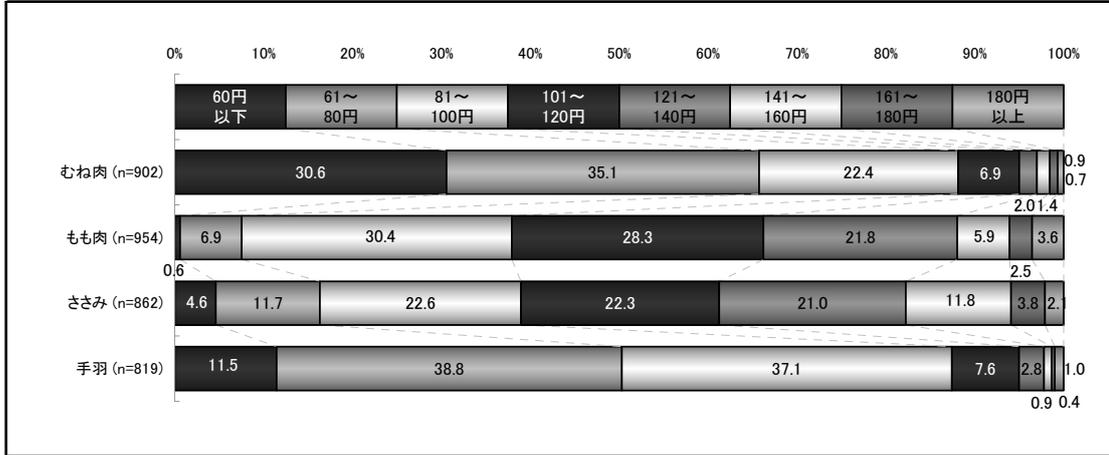
「ささみ」では「81~100円/100g」が22.6%、「101~120円/100g」が22.3%で、合計すると44.9%と4割強を占める。「手羽」より売れ筋価格帯がワンランク上であることがわかる。

「もも肉」は「ささみ」と同様に、「81~100円/100g」が30.4%、「101~120円/100g」が28.3%と多く、合計すると6割弱を占める。「もも肉」は「ささみ」に比べて「61~80円/100g」の割合がやや低いが、平均価格にはほとんど差がない。

1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

■ 図表IV-108 「鶏肉」売れ筋価格帯:部位別 (単位:%)



■ 図表IV-109 「鶏肉」売れ筋価格の経年比較:部位別

	回答店舗数			価格平均(円/100g)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22
むね肉	542	551	902	76	74	76
もも肉	572	579	954	117	108	112
ささみ	514	531	862	117	107	111
手羽	456	498	819	83	79	83

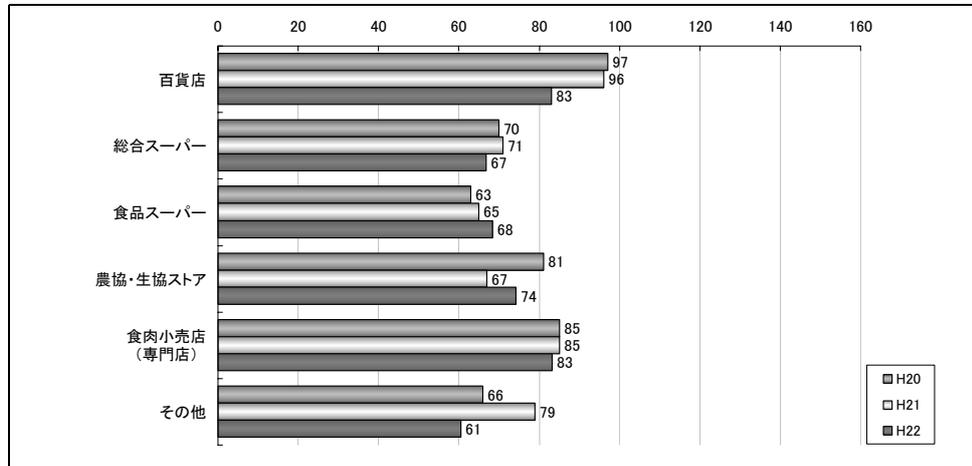
【経年比較】

「鶏肉」の部位別平均価格は、すべての部位で前年と比べて低下したが、今年はずべての部位で上昇している。「むね肉」「手羽」は平成20年調査と同水準に戻った。

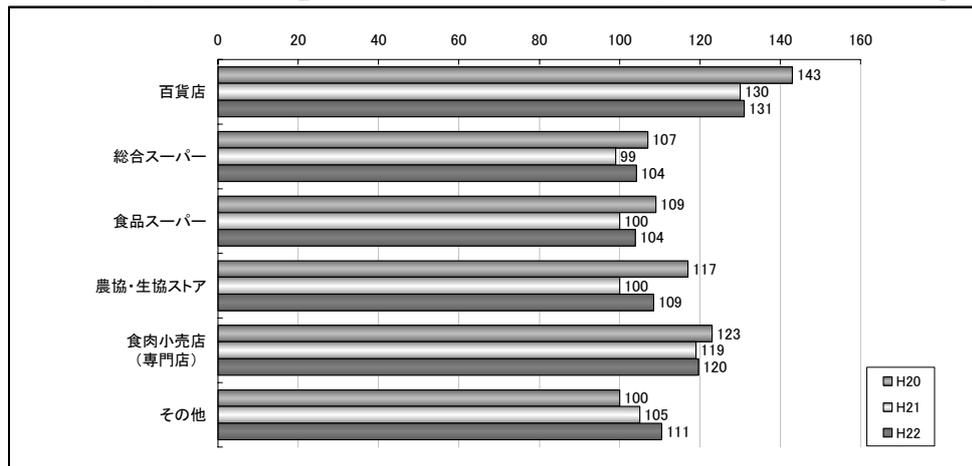
1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

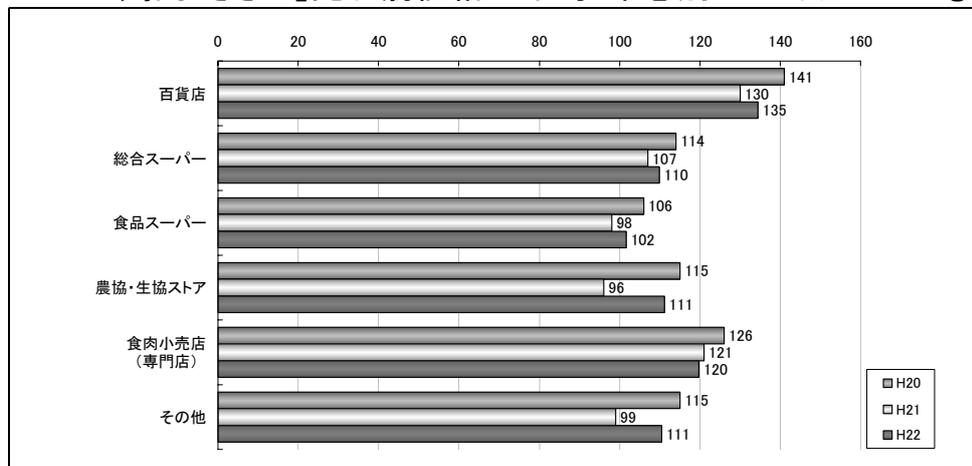
■ 図表IV-110 「鶏肉・むね肉」売れ筋価格の平均：業態別 (単位：円/100g)



■ 図表IV-111 「鶏肉・もも肉」売れ筋価格の平均：業態別 (単位：円/100g)



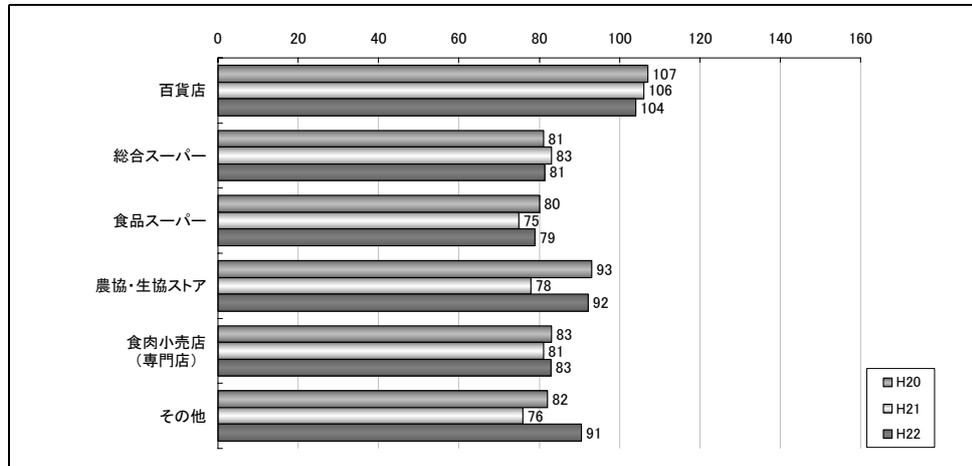
■ 図表IV-112 「鶏肉・ささみ」売れ筋価格の平均：業態別 (単位：円/100g)



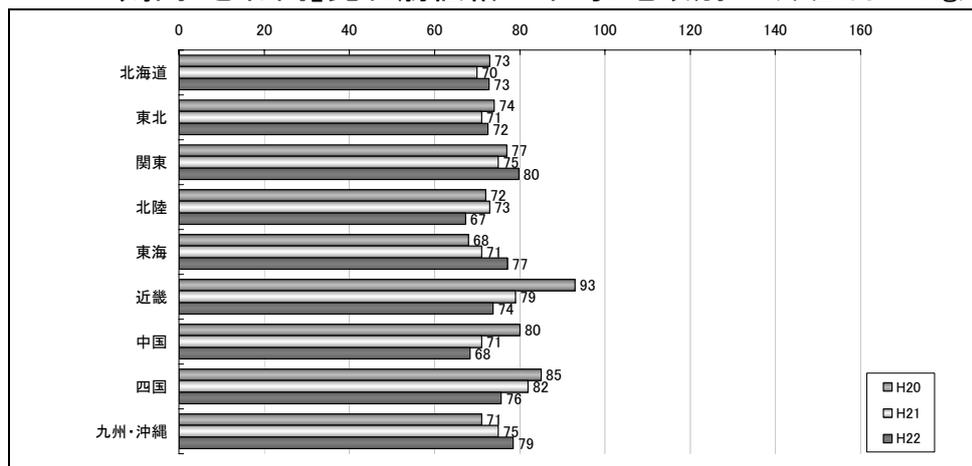
1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

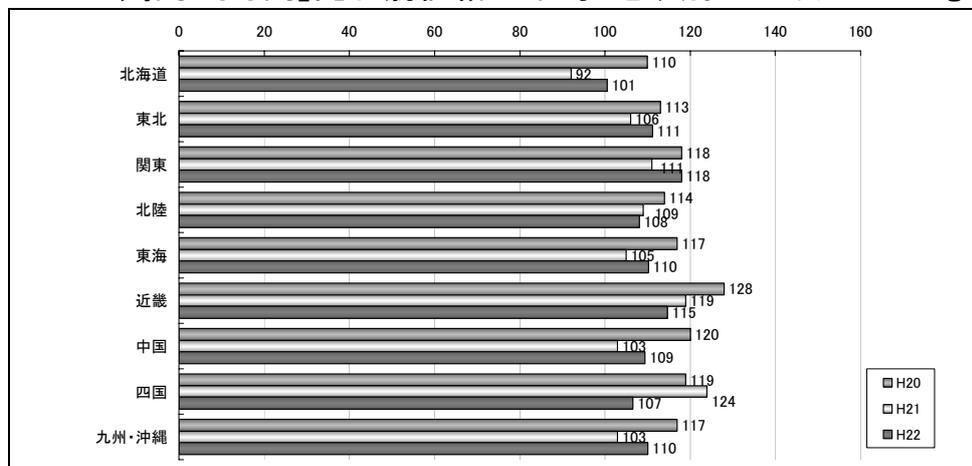
■ 図表IV-113 「鶏肉・手羽」売れ筋価格の平均:業態別 (単位:円/100g)



■ 図表IV-114 「鶏肉・むね肉」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



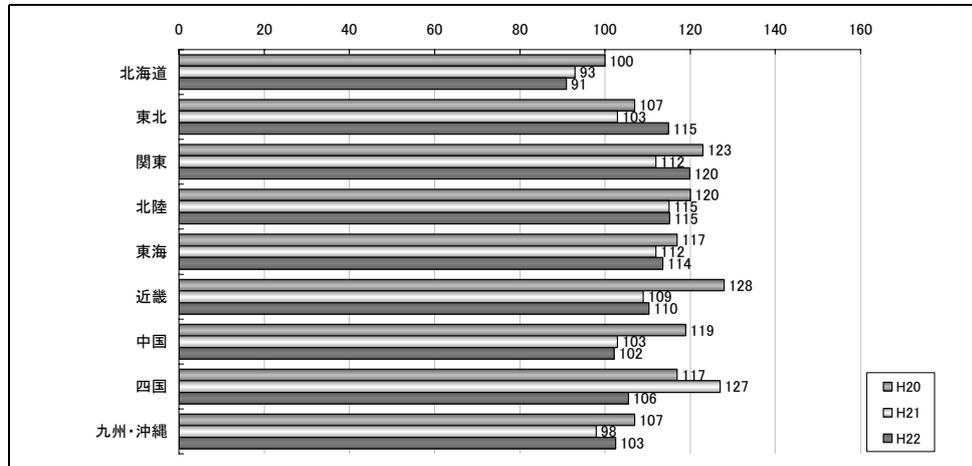
■ 図表IV-115 「鶏肉・もも肉」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



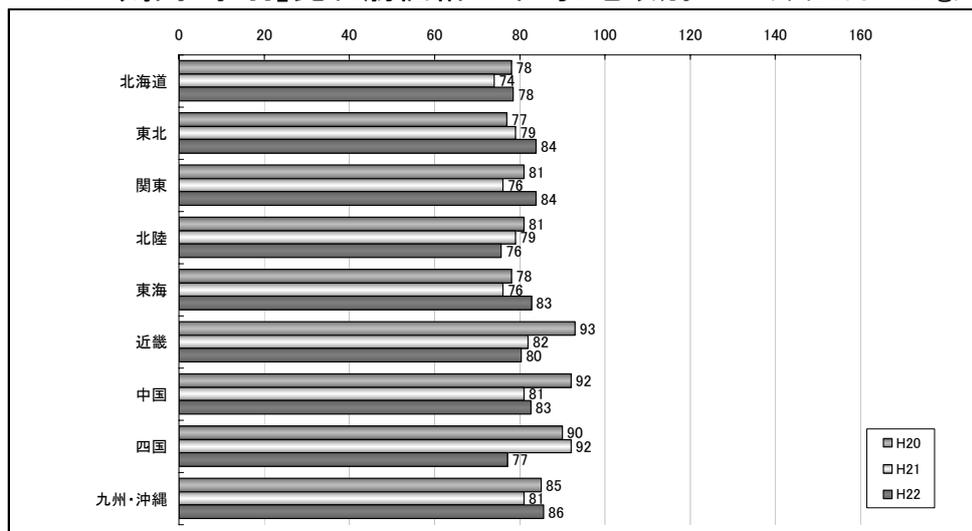
1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

■ 図表IV-116 「鶏肉・ささみ」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



■ 図表IV-117 「鶏肉・手羽」売れ筋価格の平均:地域別 (単位:円/100g)



1 食肉の売れ筋価格帯

3. 鶏肉の売れ筋価格帯(100g当たり)

□ 業態別に「鶏肉」の売れ筋価格をみると、すべての部位で「百貨店」が最も高い。前年と比較すると、「むね肉」で「百貨店」が低下したほかは、すべての業態で前年並みかやや上昇しており、「食品スーパー」「農協・生協ストア」ではすべての部位で売れ筋価格が上昇している

「百貨店」の売れ筋価格は「むね肉」では「食肉小売店」と並ぶが、これ以外の部位では最も高くなっている。「食肉小売店」は「手羽」以外の部位で「百貨店」に次いで高い。「総合スーパー」と「食品スーパー」をみると、「ささみ」では「総合スーパー」がやや高いが、これ以外はほとんど差がなく、他の業態と比べると安めとなっている。「農協・生協ストア」の売れ筋価格は「手羽」では「百貨店」の次に高い。

経年で比較すると、「百貨店」と「総合スーパー」では「むね肉」「手羽」の売れ筋価格が前年を下回ったが、この他の業態ではどの部位も前年並みかやや上昇している。「食品スーパー」「農協・生協ストア」ではすべての部位で売れ筋価格が上昇している。

□ 地域別に「鶏肉」の売れ筋価格をみると、全体的に「関東」が高い。前年と比べると、ほぼ全国的に売れ筋価格が上昇傾向である中、「四国」での減少が目立つ

「手羽」以外の部位で「関東」の売れ筋価格が最も高くなっている。「手羽」では「九州・沖縄」の売れ筋価格が最も高く、次いで「東北」「関東」が高いが地域による差はあまりみられない。「むね肉」では「北陸」「中国」が安く、「もも肉」「ささみ」では「北海道」の売れ筋価格が安くなっている。

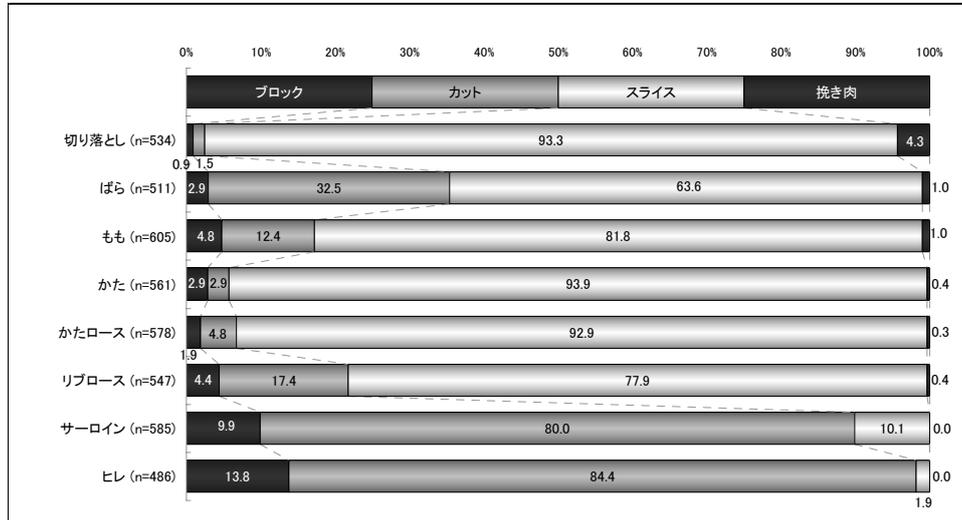
経年で比較すると、すべての部位でほぼ全国的に売れ筋価格がやや上昇している。「四国」ではすべての部位で前年を下回っており、特に「もも肉」と「ささみ」の下げ幅が大きい。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

1) 和牛肉

■ 図表IV-118 「和牛肉」販売形態：部位別 (単位：%)



■ 図表IV-119 「和牛肉」販売形態：部位別 (単位：%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	534	5	8	498	23
	100.0	0.9	1.5	93.3	4.3
ばら	511	15	166	325	5
	100.0	2.9	32.5	63.6	1.0
もも	605	29	75	495	6
	100.0	4.8	12.4	81.8	1.0
かた	561	16	16	527	2
	100.0	2.9	2.9	93.9	0.4
かたロース	578	11	28	537	2
	100.0	1.9	4.8	92.9	0.3
リブロース	547	24	95	426	2
	100.0	4.4	17.4	77.9	0.4
サーロイン	585	58	468	59	0
	100.0	9.9	80.0	10.1	0.0
ヒレ	486	67	410	9	0
	100.0	13.8	84.4	1.9	0.0
合計(累計)	4,407	225	1,266	2,876	40
	100.0	5.1	28.7	65.3	0.9

□ 「かた」「切り落とし」「かたロース」「もも」はスライス中心、「ヒレ」「サーロイン」はカット中心

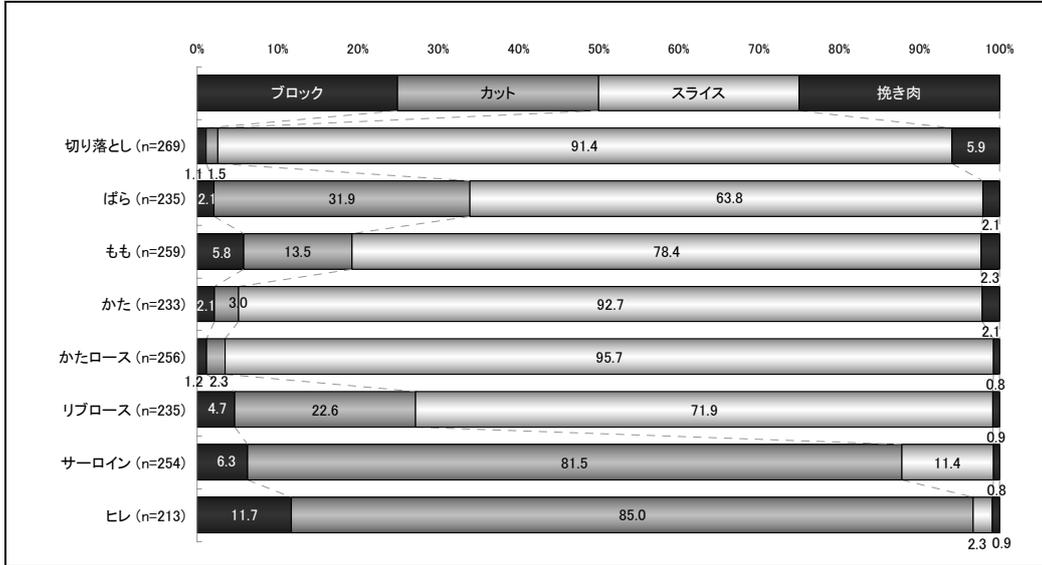
「かた」「切り落とし」「かたロース」は90%以上が「スライス」での販売。「もも」は若干割合が低く81.8%。「リブロース」「ばら」も「スライス」が最も多いが、「カット」も比較的多く、それぞれ17.4%、32.5%となっている。「サーロイン」と「ヒレ」は8割以上が「カット」売りが占める。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

2) 国産牛肉(乳用種)

■ 図表IV-120 「国産牛肉(乳用種)」販売形態:部位別 (単位:%)



■ 図表IV-121 「国産牛肉(乳用種)」販売形態:部位別 (単位:%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	269	3	4	246	16
	100.0	1.1	1.5	91.4	5.9
ばら	235	5	75	150	5
	100.0	2.1	31.9	63.8	2.1
もも	259	15	35	203	6
	100.0	5.8	13.5	78.4	2.3
かた	233	5	7	216	5
	100.0	2.1	3.0	92.7	2.1
かたロース	256	3	6	245	2
	100.0	1.2	2.3	95.7	0.8
リブロース	235	11	53	169	2
	100.0	4.7	22.6	71.9	0.9
サーロイン	254	16	207	29	2
	100.0	6.3	81.5	11.4	0.8
ヒレ	213	25	181	5	2
	100.0	11.7	85.0	2.3	0.9
合計(累計)	1,954	83	568	1,263	40
	100.0	4.2	29.1	64.6	2.0

□ 「かたロース」「かた」「切り落とし」「もも」はスライス中心、「ヒレ」「サーロイン」はカット中心

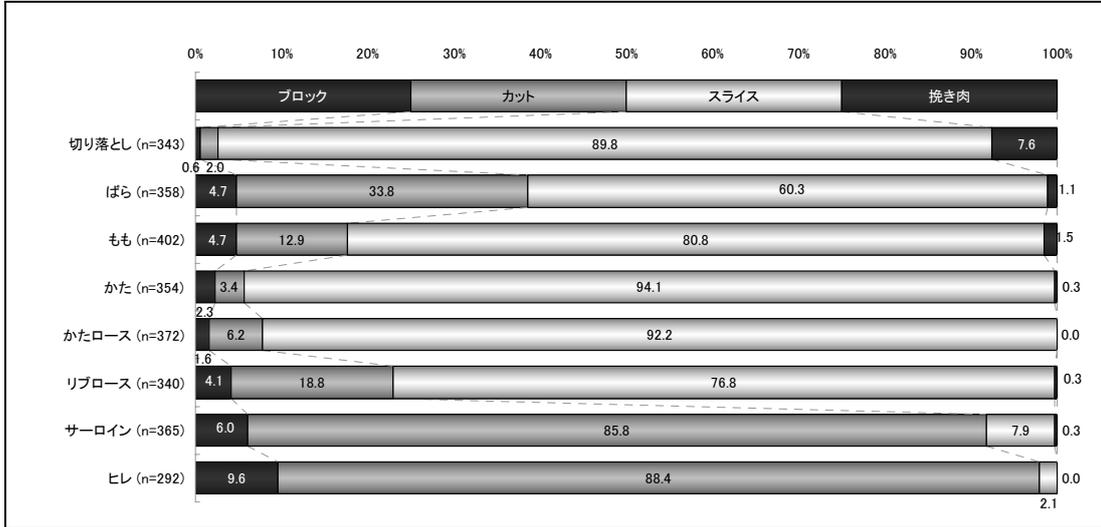
「かたロース」「かた」「切り落とし」は90%以上が「スライス」での販売。「もも」「リブロース」「ばら」も「スライス」による販売が最も多いが、「カット」も多い。「サーロイン」と「ヒレ」では「カット」による販売が80%以上を占める。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

3) 国産牛肉(交雑種)

■ 図表IV-122 「国産牛肉(交雑種)」販売形態:部位別 (単位:%)



■ 図表IV-123 「国産牛肉(交雑種)」販売形態:部位別 (単位:%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	343	2	7	308	26
	100.0	0.6	2.0	89.8	7.6
ばら	358	17	121	216	4
	100.0	4.7	33.8	60.3	1.1
もも	402	19	52	325	6
	100.0	4.7	12.9	80.8	1.5
かた	354	8	12	333	1
	100.0	2.3	3.4	94.1	0.3
かたロース	372	6	23	343	0
	100.0	1.6	6.2	92.2	0.0
リブロース	340	14	64	261	1
	100.0	4.1	18.8	76.8	0.3
サーロイン	365	22	313	29	1
	100.0	6.0	85.8	7.9	0.3
ヒレ	292	28	258	6	0
	100.0	9.6	88.4	2.1	0.0
合計(累計)	2,826	116	850	1,821	39
	100.0	4.1	30.1	64.4	1.4

□ 「かた」「かたロース」「切り落とし」「もも」はスライス中心、「ヒレ」「サーロイン」はカット中心

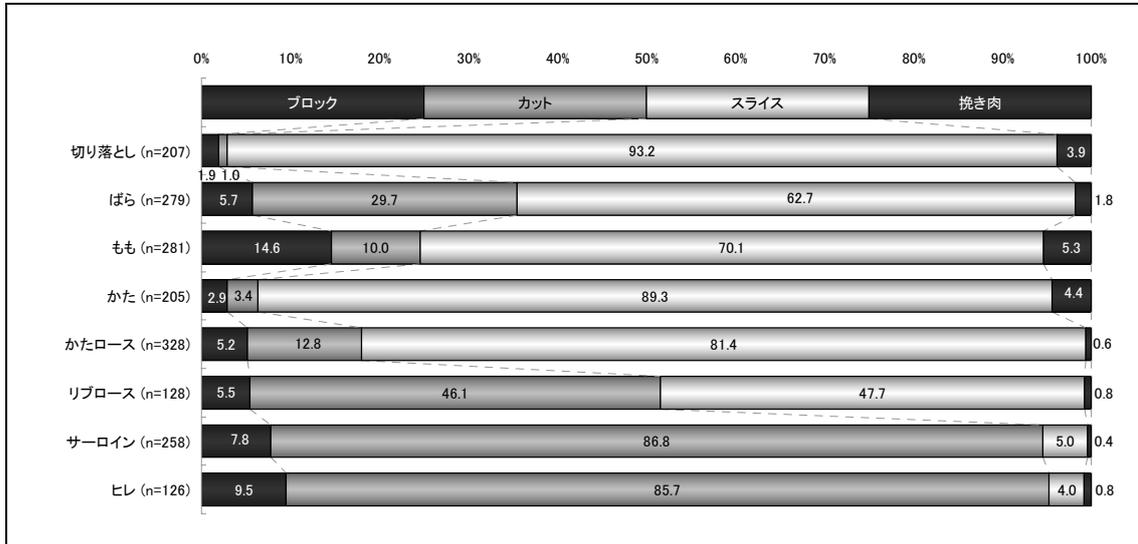
「かた」「かたロース」「切り落とし」では9割が「スライス」での販売。「もも」も「スライス」による販売が多いが、「カット」が12.9%みられる。「リブロース」や「ばら」も「スライス」による販売が最も多いが、「カット」もそれぞれ18.8%、33.8%と多い。「ヒレ」と「サーロイン」は「カット」による販売が最多で、それぞれ88.4%、85.8%となっている。

2 食肉の販売形態

1. 牛肉の販売形態

4) 輸入牛肉

■ 図表IV-124 「輸入牛肉」販売形態：部位別 (単位：%)



■ 図表IV-125 「輸入牛肉」販売形態：部位別 (単位：%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
切り落とし	207	4	2	193	8
	100.0	1.9	1.0	93.2	3.9
ばら	279	16	83	175	5
	100.0	5.7	29.7	62.7	1.8
もも	281	41	28	197	15
	100.0	14.6	10.0	70.1	5.3
かた	205	6	7	183	9
	100.0	2.9	3.4	89.3	4.4
かたロース	328	17	42	267	2
	100.0	5.2	12.8	81.4	0.6
リブロース	128	7	59	61	1
	100.0	5.5	46.1	47.7	0.8
サーロイン	258	20	224	13	1
	100.0	7.8	86.8	5.0	0.4
ヒレ	126	12	108	5	1
	100.0	9.5	85.7	4.0	0.8
合計(累計)	1,812	123	553	1,094	42
	100.0	6.8	30.5	60.4	2.3

□ 「切り落とし」「かた」「かたロース」はスライス中心、「サーロイン」「ヒレ」はカット中心

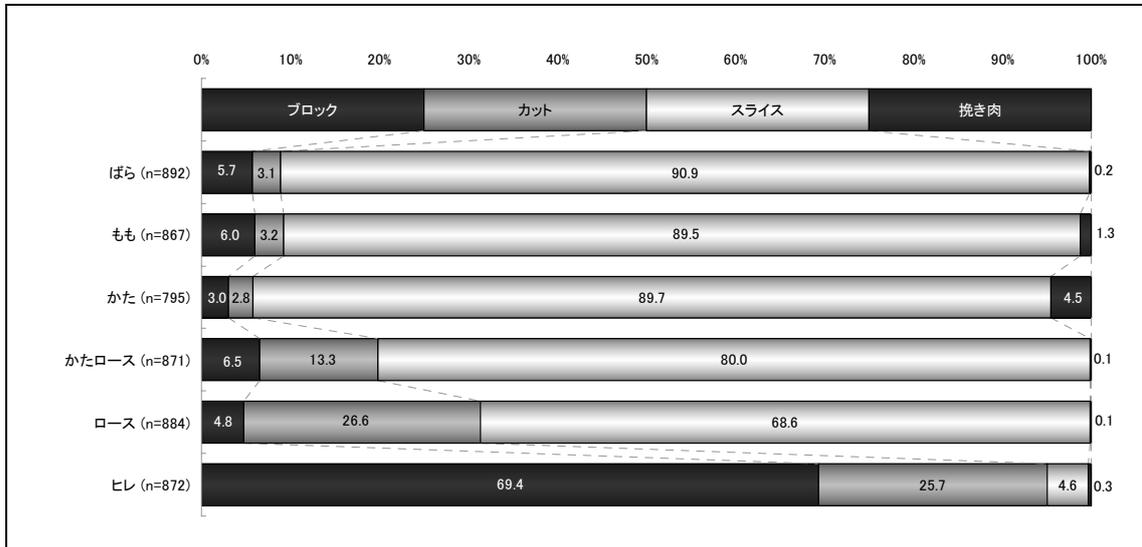
「切り落とし」「かた」は9割が「スライス」で販売。「かたロース」も8割を占める。「もも」「ばら」でも「スライス」による販売が最も多いが、「ばら」では「カット」が29.7%、「もも」では「ブロック」が14.6%みられる。「リブロース」は「和牛肉」「国産牛肉」の場合とは異なり、「カット」と「スライス」が拮抗している。「サーロイン」と「ヒレ」では「カット」による販売が8割以上を占める。

2 食肉の販売形態

2. 豚肉の販売形態

1) 国産豚肉

■ 図表IV-126 「国産豚肉」販売形態：部位別 (単位：%)



■ 図表IV-127 「国産豚肉」販売形態：部位別 (単位：%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
バラ	892	51	28	811	2
	100.0	5.7	3.1	90.9	0.2
もも	867	52	28	776	11
	100.0	6.0	3.2	89.5	1.3
かた	795	24	22	713	36
	100.0	3.0	2.8	89.7	4.5
かたロース	871	57	116	697	1
	100.0	6.5	13.3	80.0	0.1
ロース	884	42	235	606	1
	100.0	4.8	26.6	68.6	0.1
ヒレ	872	605	224	40	3
	100.0	69.4	25.7	4.6	0.3
合計(累計)	5,181	831	653	3,643	54
	100.0	16.0	12.6	70.3	1.0

□ 「バラ」「かた」「もも」はスライス中心、「ヒレ」はブロック中心

「バラ」「かた」「もも」は9割が「スライス」での販売。「かたロース」では80.0%、「ロース」では68.6%と「スライス」による販売が多いが、「カット」でも「かたロース」は13.3%、「ロース」は26.6%を占める。

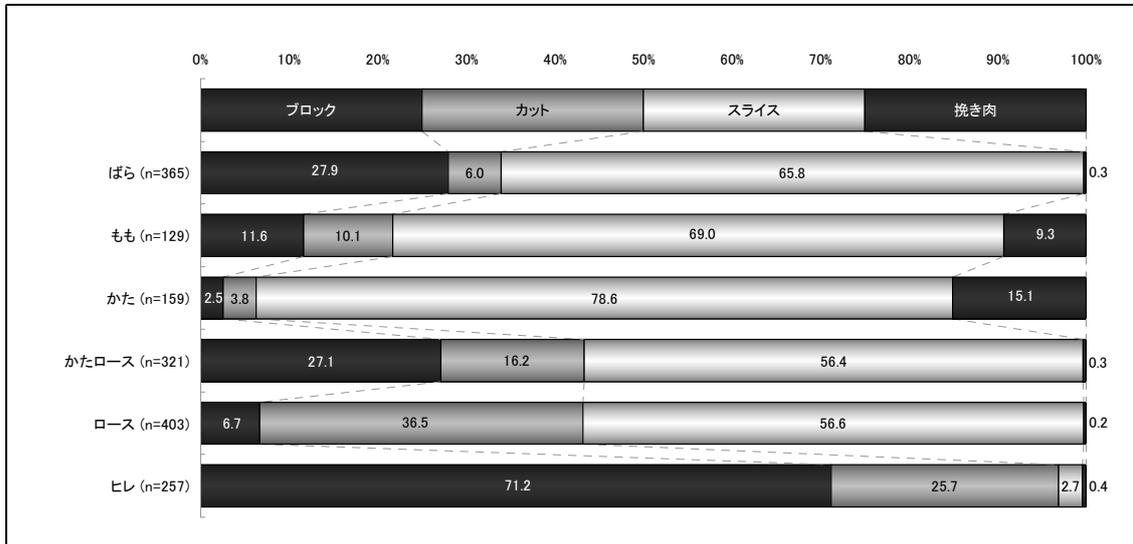
「ヒレ」は他の部位と異なり、「ブロック」による販売が7割を占め、「カット」が25.7%となっている。

2 食肉の販売形態

2. 豚肉の販売形態

2) 輸入豚肉

■ 図表IV-128 「輸入豚肉」販売形態：部位別 (単位：%)



■ 図表IV-129 「輸入豚肉」販売形態：部位別 (単位：%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
ばら	365	102	22	240	1
	100.0	27.9	6.0	65.8	0.3
もも	129	15	13	89	12
	100.0	11.6	10.1	69.0	9.3
かた	159	4	6	125	24
	100.0	2.5	3.8	78.6	15.1
かたローズ	321	87	52	181	1
	100.0	27.1	16.2	56.4	0.3
ローズ	403	27	147	228	1
	100.0	6.7	36.5	56.6	0.2
ヒレ	257	183	66	7	1
	100.0	71.2	25.7	2.7	0.4
合計(累計)	1,634	418	306	870	40
	100.0	25.6	18.7	53.2	2.4

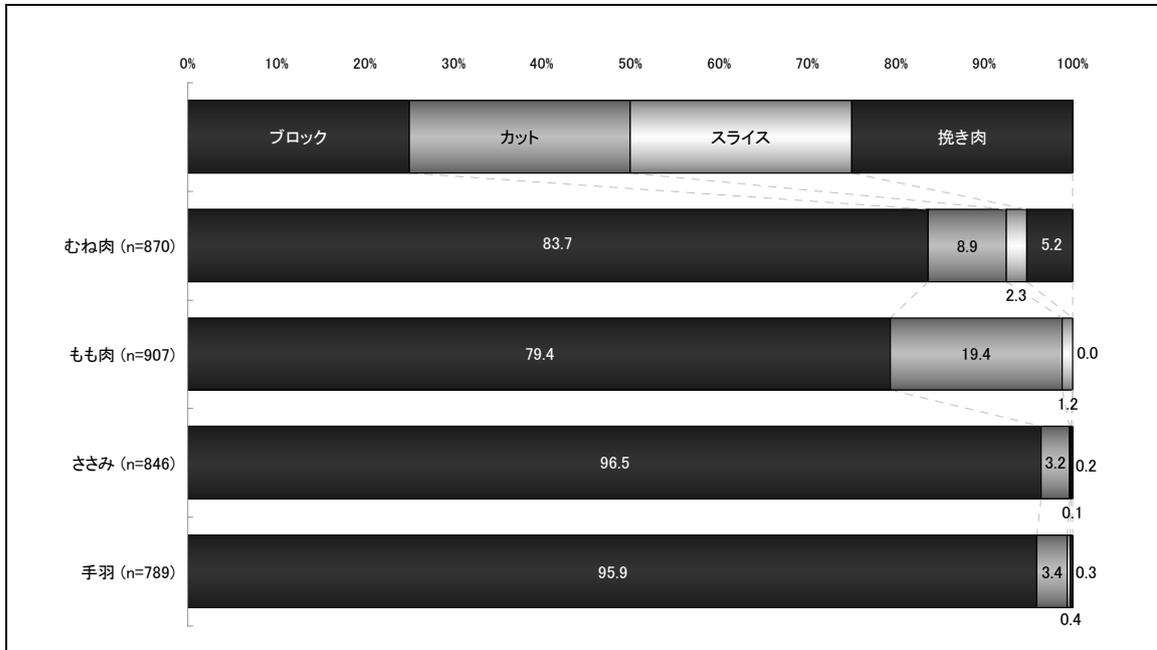
□ 「かた」「もも」はスライス中心、「ヒレ」はブロック中心

「かた」は78.6%、「もも」は69.0%が「スライス」による販売。「ばら」では65.8%、「かたローズ」では56.4%が「スライス」による販売だが、「ブロック」による販売も「ばら」では27.9%、「かたローズ」では27.1%みられる。「ローズ」は「スライス」が56.6%、「カット」が36.5%となっている。「ヒレ」は「ブロック」による販売が7割を占め、「カット」が25.7%となっている。

2 食肉の販売形態

3. 鶏肉の販売形態

■ 図表IV-130 「鶏肉」販売形態：部位別 (単位：%)



■ 図表IV-131 「鶏肉」販売形態：部位別

(単位：%)

	回答店舗数	ブロック	カット	スライス	挽き肉
むね肉	870	728	77	20	45
	100.0	83.7	8.9	2.3	5.2
もも肉	907	720	176	11	0
	100.0	79.4	19.4	1.2	0.0
ささみ	846	816	27	1	2
	100.0	96.5	3.2	0.1	0.2
手羽	789	757	27	3	2
	100.0	95.9	3.4	0.4	0.3
合計(累計)	3,412	3,021	307	35	49
	100.0	88.5	9.0	1.0	1.4

□ いずれの部位もブロック中心

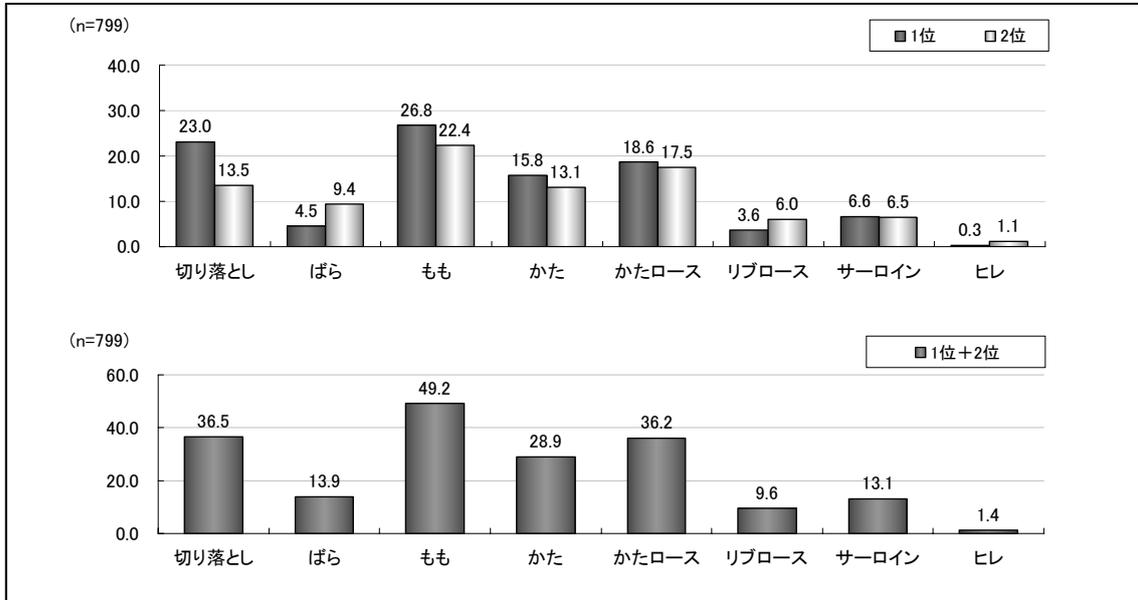
「ささみ」「手羽」は、「ブロック」による販売が95%以上と圧倒的に多い。「むね肉」も「ブロック」による販売が83.7%で最も多いが、「カット」も8.9%みられる。「もも肉」も「ブロック」による販売が79.4%と多く、「カット」が19.4%となっている。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

1) 和牛肉

■ 図表IV-132 「和牛肉」売れ行きのよい部位 (単位:%)



■ 図表IV-133 「和牛肉」売れ行きのよい部位(1位+2位) (単位:%)

		回答 店舗数	切り落とし	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	36	55.6	0.0	44.4	27.8	50.0	8.3	8.3	2.8
	総合スーパー	33	63.6	9.1	57.6	30.3	21.2	3.0	12.1	0.0
	食品スーパー	307	45.6	11.1	39.4	32.2	45.9	6.8	10.7	1.0
	農協・生協ストア	36	44.4	11.1	50.0	19.4	52.8	0.0	13.9	0.0
	食肉小売店(専門店)	387	24.5	18.1	56.6	27.1	26.9	13.4	15.5	1.8
	その他	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	26	38.5	11.5	19.2	11.5	34.6	23.1	46.2	3.8
	東北	85	40.0	17.6	45.9	38.8	34.1	5.9	3.5	2.4
	関東	220	41.8	6.8	48.2	29.1	38.2	5.5	11.4	1.4
	北陸	37	45.9	10.8	45.9	27.0	40.5	5.4	16.2	0.0
	東海	80	32.5	10.0	56.3	30.0	38.8	15.0	11.3	0.0
	近畿	148	32.4	19.6	51.4	33.1	32.4	11.5	9.5	0.7
	中国	56	28.6	14.3	55.4	30.4	42.9	7.1	14.3	1.8
	四国	27	33.3	25.9	37.0	11.1	44.4	11.1	22.2	11.1
	九州・沖縄	120	33.3	18.3	53.3	23.3	30.8	13.3	18.3	0.0

□ 「和牛肉」では「もも」の売れ行きが最もよく、ほぼ同率で「切り落とし」「かたロース」が続く

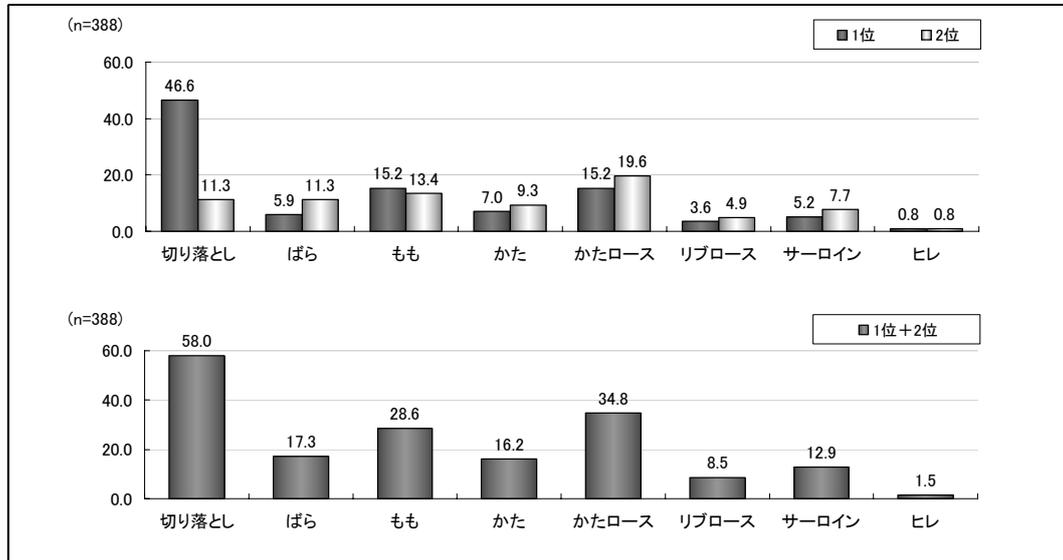
売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも」49.2%、「切り落とし」36.5%、「かたロース」36.2%の順になる。業態別にみると、「もも」の売れ行きは「総合スーパー」「食肉小売店」で特によく、5割を超える。「総合スーパー」「百貨店」では、「切り落とし」が「もも」を上回る。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

2) 国産牛肉(乳用種)

■ 図表IV-134 「国産牛肉(乳用種)」売れ行きのよい部位 (単位:%)



■ 図表IV-135 「国産牛肉(乳用種)」売れ行きのよい部位(1位+2位)

(単位:%)

		回答店舗数	切り落とし	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	13	38.5	0.0	30.8	46.2	38.5	0.0	30.8	0.0
	総合スーパー	32	75.0	12.5	21.9	9.4	46.9	6.3	9.4	0.0
	食品スーパー	208	70.2	17.8	21.6	13.9	37.5	7.2	11.5	0.5
	農協・生協ストア	39	66.7	17.9	43.6	17.9	38.5	2.6	5.1	0.0
	食肉小売店(専門店)	96	25.0	19.8	39.6	18.8	22.9	15.6	17.7	5.2
	その他	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	23	52.2	4.3	17.4	4.3	43.5	26.1	21.7	4.3
	東北	48	77.1	25.0	18.8	16.7	27.1	6.3	14.6	0.0
	関東	86	61.6	9.3	26.7	15.1	37.2	4.7	9.3	0.0
	北陸	31	61.3	16.1	22.6	22.6	38.7	9.7	9.7	0.0
	東海	30	63.3	16.7	36.7	23.3	26.7	3.3	3.3	0.0
	近畿	54	46.3	7.4	42.6	18.5	31.5	11.1	16.7	0.0
	中国	44	54.5	29.5	29.5	6.8	47.7	6.8	13.6	2.3
	四国	20	30.0	40.0	25.0	20.0	30.0	15.0	25.0	5.0
	九州・沖縄	52	57.7	21.2	30.8	19.2	30.8	7.7	11.5	5.8

□ 「国産牛肉乳用種」では「切り落とし」の売れ行きが最もよく、以下「かたロース」と続く

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「切り落とし」58.0%、「かたロース」34.8%、「もも」28.6%の順になる。業態別にみると、「切り落とし」は「総合スーパー」(75.0%)、「食品スーパー」(70.2%)、「農協・生協ストア」(66.7%)の売れ行きがよい。「百貨店」では「かた」、「食肉小売店」では「もも」の売れ行きがよい。

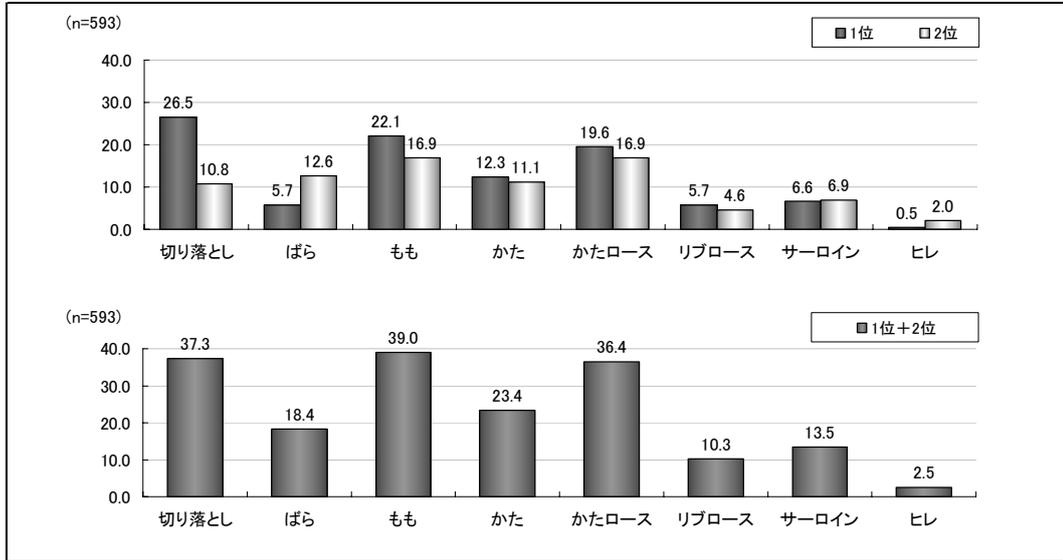
地域別にみると、「四国」以外の地域では「切り落とし」の売れ行きがよい。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

3) 国産牛肉(交雑種)

■ 図表IV-136 「国産牛肉(交雑種)」売れ行きのよい部位 (単位: %)



■ 図表IV-137 「国産牛肉(交雑種)」売れ行きのよい部位(1位+2位)

(単位: %)

		回答店舗数	切り落とし	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	28	53.6	0.0	17.9	32.1	60.7	7.1	7.1	7.1
	総合スーパー	14	71.4	14.3	21.4	28.6	28.6	7.1	14.3	0.0
	食品スーパー	269	46.8	21.2	32.7	25.7	45.0	5.2	13.0	1.5
	農協・生協ストア	35	62.9	17.1	31.4	17.1	31.4	0.0	11.4	2.9
	食肉小売店(専門店)	246	19.5	17.9	50.4	20.3	25.6	17.9	15.0	3.3
	その他	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	24	20.8	25.0	12.5	12.5	33.3	29.2	29.2	4.2
	東北	59	40.7	33.9	20.3	22.0	33.9	8.5	8.5	5.1
	関東	182	45.1	11.0	42.3	28.0	34.6	6.6	12.6	1.6
	北陸	34	55.9	17.6	23.5	20.6	47.1	8.8	20.6	2.9
	東海	61	34.4	9.8	47.5	23.0	37.7	19.7	11.5	0.0
	近畿	89	31.5	24.7	42.7	20.2	31.5	12.4	13.5	1.1
	中国	47	27.7	12.8	40.4	29.8	44.7	4.3	21.3	2.1
	四国	25	24.0	32.0	60.0	12.0	40.0	4.0	8.0	8.0
	九州・沖縄	72	31.9	20.8	41.7	22.2	37.5	11.1	9.7	4.2

□ 「国産牛肉交雑種」では「もも」の売れ行きが最もよく、以下「切り落とし」「かたロース」と続く

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも」39.0%、「切り落とし」37.3%、「かたロース」36.4%の順になる。業態別にみると、「百貨店」では「かたロース」の売れ行きがよい。「総合スーパー」「食品スーパー」「農協・生協ストア」では「切り落とし」の売れ行きが最もよい。「食肉小売店」では「もも」の売れ行きが最もよい。

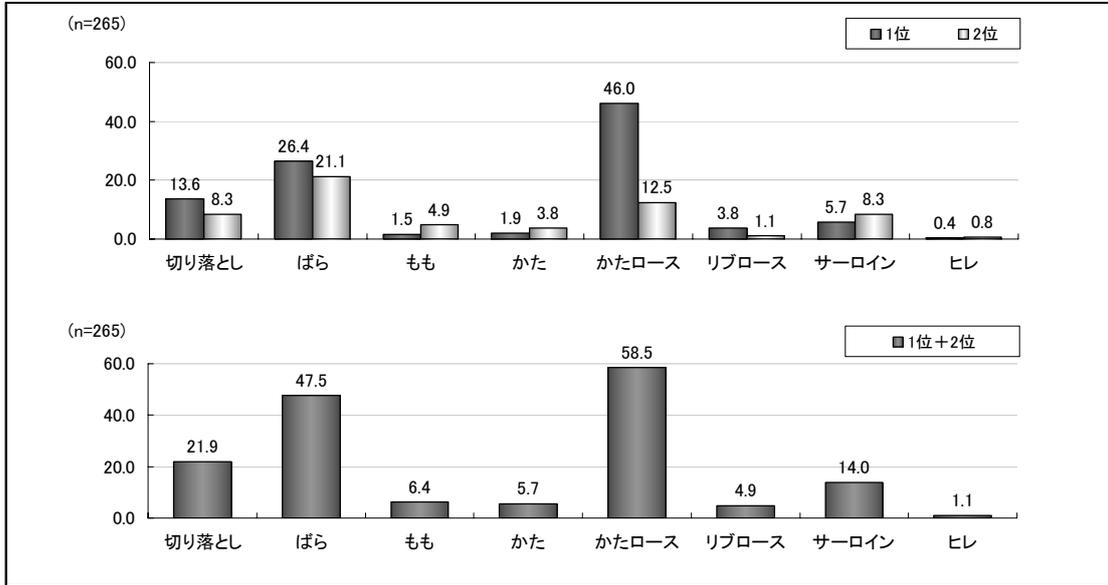
3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きのよい部位

4) 米国産牛肉

■ 図表IV-138 「米国産牛肉」売れ行きのよい部位

(単位: %)



■ 図表IV-139 「米国産牛肉」売れ行きのよい部位(1位+2位)

(単位: %)

		回答店舗数	切り落とし	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	6	0.0	16.7	0.0	0.0	83.3	0.0	83.3	0.0
	総合スーパー	21	33.3	33.3	4.8	0.0	71.4	4.8	28.6	0.0
	食品スーパー	166	27.7	47.6	3.6	6.6	66.9	1.2	10.2	1.2
	農協・生協ストア	1	100.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	食肉小売店(専門店)	70	5.7	55.7	12.9	4.3	32.9	14.3	12.9	1.4
	その他	1	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	23	8.7	43.5	8.7	0.0	60.9	0.0	13.0	0.0
	東北	51	19.6	60.8	7.8	11.8	58.8	3.9	9.8	0.0
	関東	70	27.1	42.9	5.7	1.4	57.1	5.7	20.0	1.4
	北陸	13	15.4	53.8	0.0	0.0	76.9	0.0	15.4	0.0
	東海	22	13.6	54.5	4.5	4.5	31.8	9.1	9.1	9.1
	近畿	20	40.0	40.0	5.0	10.0	55.0	0.0	10.0	0.0
	中国	31	16.1	51.6	6.5	9.7	74.2	3.2	12.9	0.0
	四国	4	25.0	50.0	25.0	0.0	50.0	0.0	25.0	0.0
	九州・沖縄	31	25.8	32.3	6.5	6.5	58.1	12.9	12.9	0.0

□ 「米国産牛肉」では「かたロース」の売れ行きが最もよく、これに「ばら」が続く

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「かたロース」58.5%、「ばら」47.5%の順になる。国産牛肉では全般的に「もも」の売れ行きが最もよかったが、「米国産牛肉」では「もも」の売れ行きが悪い。

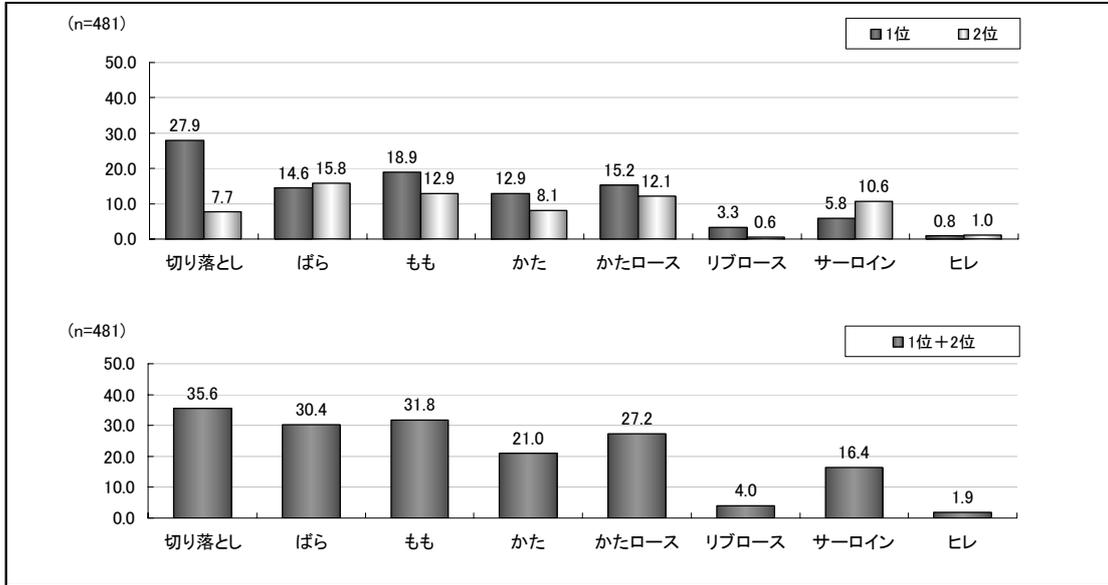
業態別にみると、「百貨店」「総合スーパー」「食品スーパー」では「かたロース」の売れ行きが最もよい。地域別にみると、「東北」「東海」では「ばら」が「かたロース」を上回る。

3 売れ行きの良い部位(重量ベース)

1. 牛肉の売れ行きの良い部位

5) 豪州産牛肉

■ 図表IV-140 「豪州産牛肉」売れ行きの良い部位 (単位:%)



■ 図表IV-141 「豪州産牛肉」売れ行きの良い部位(1位+2位) (単位:%)

		回答店舗数	切り落とし	ばら	もも	かた	かたロース	リブロース	サーロイン	ヒレ
業態別	百貨店	8	25.0	37.5	25.0	12.5	12.5	0.0	25.0	0.0
	総合スーパー	30	50.0	30.0	30.0	20.0	30.0	6.7	23.3	0.0
	食品スーパー	301	40.9	30.2	28.9	25.6	30.2	2.0	15.0	1.0
	農協・生協ストア	22	59.1	4.5	31.8	4.5	27.3	0.0	50.0	0.0
	食肉小売店(専門店)	119	15.1	35.3	39.5	12.6	20.2	9.2	11.8	5.0
	その他	1	0.0	0.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	30	46.7	36.7	13.3	26.7	13.3	0.0	26.7	0.0
	東北	70	37.1	38.6	21.4	28.6	24.3	1.4	5.7	1.4
	関東	135	42.2	28.9	31.1	22.2	32.6	2.2	19.3	1.5
	北陸	24	29.2	33.3	37.5	4.2	37.5	0.0	16.7	4.2
	東海	43	18.6	34.9	34.9	14.0	37.2	9.3	16.3	9.3
	近畿	71	32.4	25.4	40.8	18.3	21.1	8.5	18.3	1.4
	中国	38	31.6	31.6	34.2	28.9	26.3	0.0	13.2	0.0
	四国	13	23.1	7.7	69.2	15.4	15.4	0.0	7.7	0.0
	九州・沖縄	57	36.8	26.3	29.8	17.5	24.6	8.8	19.3	0.0

□ 「豪州産牛肉」では「切り落とし」「もも」の売れ行きが最もよく、これに「ばら」が続く

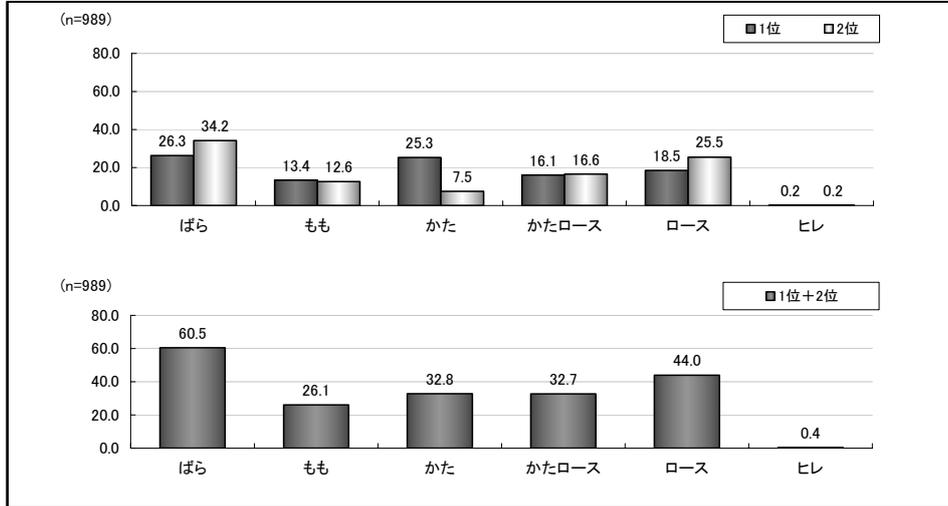
売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「切り落とし」35.6%、「もも」31.8%、「ばら」30.4%の順になる。業態別にみると、「総合スーパー」「食品スーパー」「農協・生協ストア」では「切り落とし」の売れ行きが最もよく、「食肉小売店」では「もも」、「百貨店」では「ばら」の売れ行きがよい。地域別にみると、「北海道」「関東」「九州・沖縄」では「切り落とし」の売れ行きがよく、「北陸」「近畿」「中国」「四国」では「もも」の売れ行きがよい。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

2. 豚肉の売れ行きの良い部位

1) 国産豚肉

■ 図表IV-142 「国産豚肉」売れ行きの良い部位 (単位:%)



■ 図表IV-143 「国産豚肉」売れ行きの良い部位(1位+2位) (単位:%)

		回答店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	ロース	ヒレ
業態別	百貨店	36	41.7	13.9	19.4	41.7	77.8	2.8
	総合スーパー	35	65.7	25.7	51.4	8.6	45.7	0.0
	食品スーパー	402	59.5	30.8	45.3	24.6	37.8	0.2
	農協・生協ストア	57	56.1	38.6	50.9	14.0	38.6	0.0
	食肉小売店(専門店)	457	62.8	21.2	19.0	43.3	47.5	0.4
	その他	2	100.0	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0
地域別	北海道	45	53.3	31.1	42.2	28.9	42.2	0.0
	東北	124	64.5	24.2	46.8	33.1	30.6	0.0
	関東	280	59.6	21.1	29.3	39.6	46.1	0.4
	北陸	58	43.1	31.0	48.3	34.5	41.4	1.7
	東海	93	52.7	30.1	36.6	28.0	49.5	0.0
	近畿	156	65.4	23.1	21.8	30.1	51.9	0.0
	中国	68	63.2	41.2	30.9	25.0	35.3	1.5
	四国	31	54.8	41.9	32.3	22.6	48.4	0.0
	九州・沖縄	134	67.9	23.9	28.4	30.6	44.0	0.7

□ 「国産豚肉」では「ばら」の売れ行きが最もよく、これに「ロース」が続く

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「ばら」60.5%、「ロース」44.0%、「かた」32.8%、「かたロース」32.7%の順になる。

業態別にみると、「百貨店」以外では「ばら」の売れ行きがよい。「百貨店」では「ロース」が77.8%と最も多い。「食肉小売店」では「ロース」「かたロース」の売れ行きがよく、「かた」の売れ行きが悪い点が特徴的である。

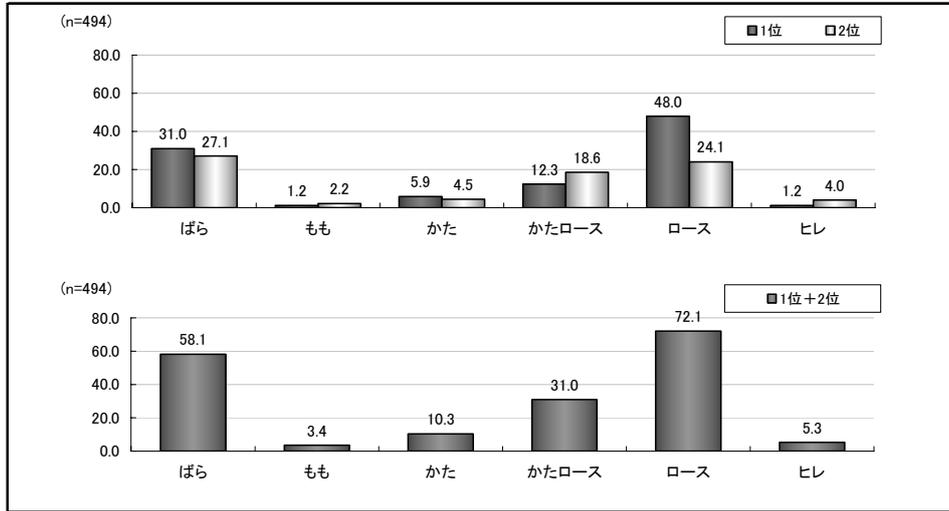
地域別にみると、ほとんどの地域で「ばら」の売れ行きが最もよくなっているが、「北陸」では「かた」が1位になっている。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

2. 豚肉の売れ行きのよい部位

2) 輸入豚肉

■ 図表IV-144 「輸入豚肉」売れ行きのよい部位 (単位:%)



■ 図表IV-145 「輸入豚肉」売れ行きのよい部位(1位+2位) (単位:%)

		回答店舗数	ばら	もも	かた	かたロース	ロース	ヒレ
業態別	百貨店	9	66.7	0.0	11.1	44.4	33.3	0.0
	総合スーパー	32	53.1	0.0	9.4	25.0	87.5	12.5
	食品スーパー	309	57.3	2.3	12.0	32.4	78.6	3.2
	農協・生協ストア	20	40.0	5.0	5.0	30.0	85.0	15.0
	食肉小売店(専門店)	123	64.2	7.3	7.3	27.6	52.0	7.3
その他	1	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0	0.0	
地域別	北海道	35	68.6	2.9	2.9	22.9	77.1	2.9
	東北	65	47.7	1.5	9.2	55.4	67.7	1.5
	関東	137	59.1	4.4	15.3	35.0	70.8	2.2
	北陸	30	56.7	3.3	6.7	36.7	66.7	20.0
	東海	48	52.1	6.3	10.4	20.8	75.0	8.3
	近畿	69	56.5	2.9	7.2	21.7	78.3	8.7
	中国	40	62.5	2.5	15.0	20.0	72.5	5.0
	四国	14	35.7	7.1	7.1	35.7	71.4	7.1
	九州・沖縄	56	71.4	1.8	7.1	21.4	69.6	3.6

□ 「輸入豚肉」では「ロース」の売れ行きが最もよく、次に「ばら」がよい

売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「ロース」が72.1%と最も高く、以下「ばら」58.1%、「かたロース」31.0%の順。

業態別にみると、「総合スーパー」「食品スーパー」「農協・生協ストア」では「ロース」の売れ行きが最もよい。「百貨店」「食肉小売店」では「ばら」が「ロース」を上回る。

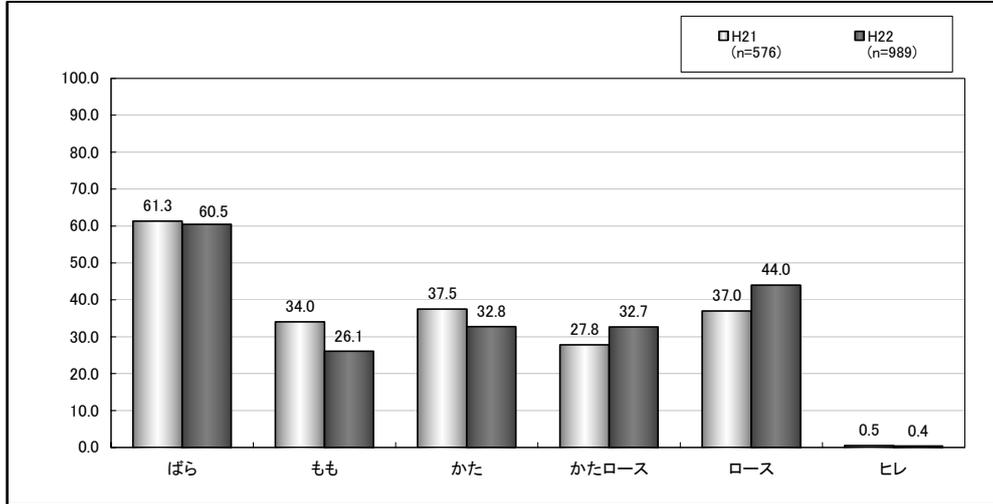
地域別にみると、「九州・沖縄」以外の地域では「ロース」の売れ行きが最もよい。「九州・沖縄」では「ばら」が「ロース」を上回る。「北海道」「中国」でも「ばら」の売れ行きがよくなっている。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

3. 経年比較からみた豚肉の売れ行きのよい部位

1) 国産豚肉

■ 図表IV-146 「国産豚肉」売れ行きのよい部位(経年比較) (単位:%)



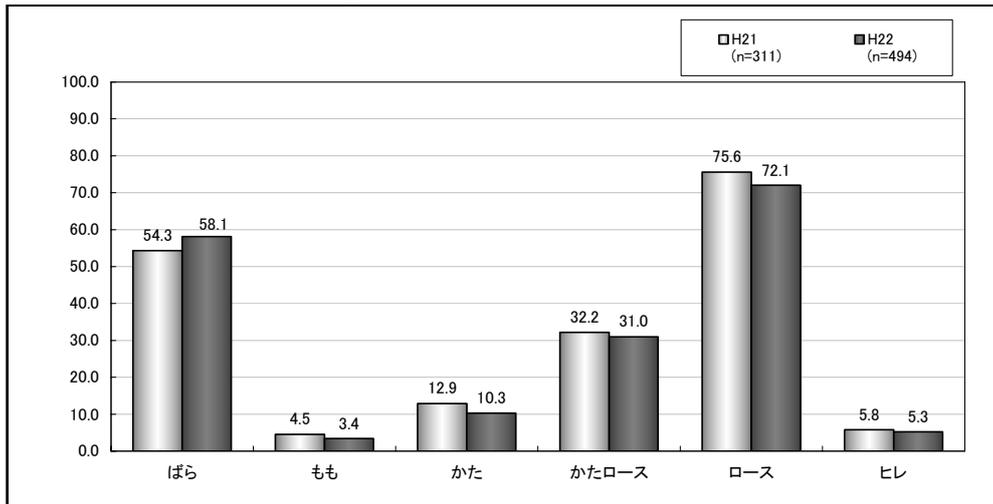
※平成21年調査より「国産」と「輸入」をわけて実施

□ 「もも」「かた」の売れ行きは減少、「かたロース」「ロース」は上昇している

国産豚肉の売れ行きを前年と比較すると、「ばら」は横ばい、「もも」「かた」が減少、「かたロース」「ロース」が上昇していることがわかる。

2) 輸入豚肉

■ 図表IV-147 「輸入豚肉」売れ行きのよい部位(経年比較) (単位:%)



※平成21年調査より「国産」と「輸入」をわけて実施

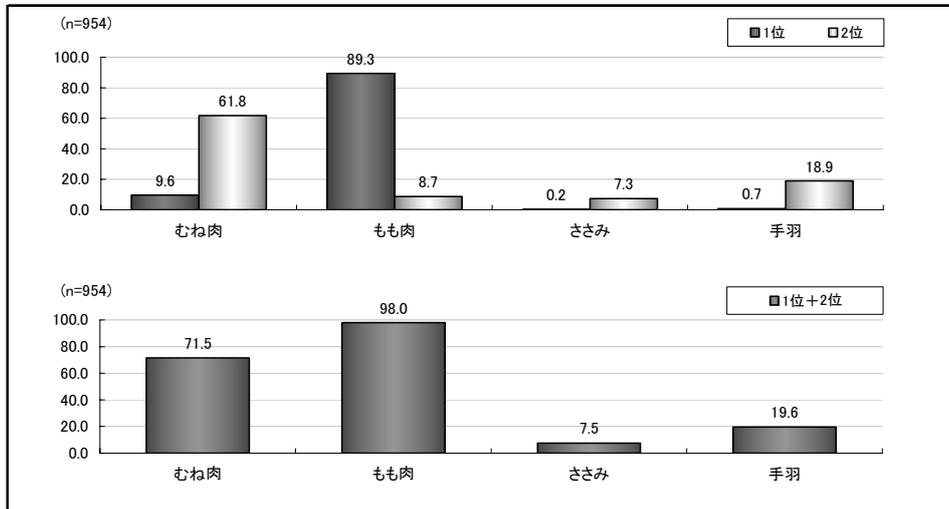
□ 「ロース」の売れ行きがやや減少、「ばら」はやや上昇している

輸入豚肉の売れ行きを前年と比較すると「ロース」は3.5ポイント減少、「ばら」では3.8ポイント上昇している。

3 売れ行きの良い部位(重量ベース)

4. 鶏肉の売れ行きの良い部位

■ 図表IV-148 「鶏肉」売れ行きの良い部位 (単位:%)



■ 図表IV-149 「鶏肉」売れ行きの良い部位(1位+2位) (単位:%)

		回答店舗数	むね肉	もも肉	ささみ	手羽
業態別	百貨店	36	69.4	97.2	8.3	22.2
	総合スーパー	33	60.6	100.0	6.1	30.3
	食品スーパー	396	79.0	97.2	6.6	16.2
	農協・生協ストア	59	64.4	100.0	3.4	32.2
	食肉小売店(専門店)	428	66.4	98.4	9.1	20.1
	その他	2	100.0	100.0	0.0	0.0
地域別	北海道	45	68.9	97.8	6.7	22.2
	東北	128	84.4	96.1	6.3	11.7
	関東	277	79.4	97.8	7.9	11.2
	北陸	57	91.2	100.0	5.3	3.5
	東海	92	72.8	100.0	12.0	12.0
	近畿	115	61.7	99.1	12.2	20.0
	中国	70	68.6	98.6	5.7	22.9
	四国	32	71.9	96.9	9.4	21.9
	九州・沖縄	138	44.9	97.1	2.9	52.2

□ 「鶏肉」では「もも肉」の売れ行きがよい

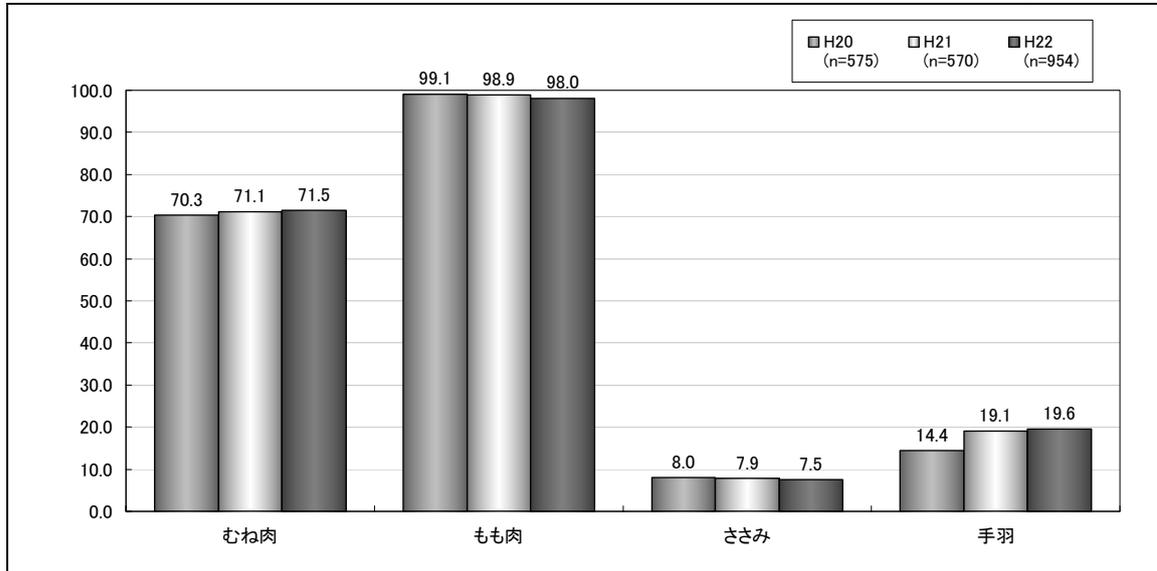
売れ行きの良い部位の1位、2位として挙げられたものを合算すると、「もも肉」98.0%、「むね肉」71.5%となる。業態別にみても、地域別にみても、「もも肉」の売れ行きが圧倒的によい。「手羽」は業態別では「農協・生協ストア」「総合スーパー」で、地域別では「九州・沖縄」で売れ行きがよい。「ささみ」は「近畿」「東海」で売れ行きがよい。

3 売れ行きのよい部位(重量ベース)

5. 経年比較からみた鶏肉の売れ行きのよい部位

■ 図表IV-150 「鶏肉」売れ行きのよい部位(経年比較)

(単位: %)



□ 「もも肉」「むね肉」「ささみ」は横ばい

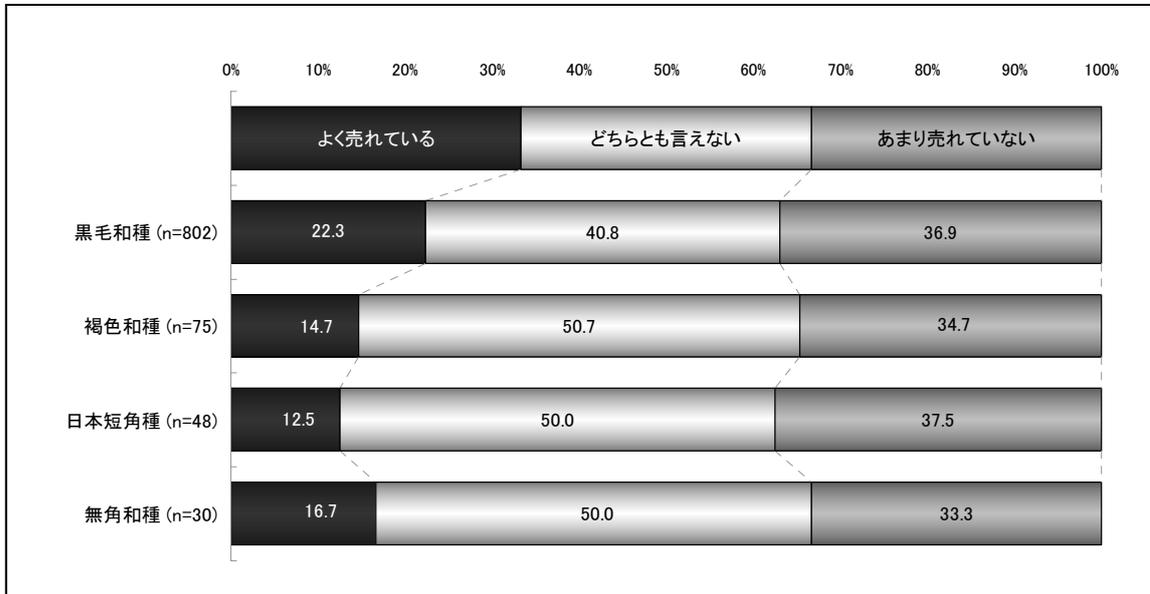
「鶏肉」の売れ行きのよい部位の順位は、これまでの「もも肉」「むね肉」の順に変化はない。前年と比べると、すべての部位で横ばいとなっている。

4 売れ行きのよい種類

1. 和牛肉各種の現在の売れ行き

■ 図表IV-151 和牛肉各種の現在の売れ行き

(単位:%)



■ 図表IV-152 和牛肉各種の現在の売れ行き

(単位:%)

	回答店舗数	よく売れている	どちらとも言えない	あまり売れていない	平均ポイント
黒毛和種	802	22.3	40.8	36.9	-0.15
褐色和種	75	14.7	50.7	34.7	-0.20
日本短角種	48	12.5	50.0	37.5	-0.25
無角和種	30	16.7	50.0	33.3	-0.17

※平均ポイント:現在の売れ行きについて「よく売れている」を+1、「どちらとも言えない」を0、「あまり売れていない」を-1とポイント化し、算出している。

□ 「よく売れている」という回答が最も多かったのは「黒毛和種」、「あまり売れていない」という回答が多かったのは「日本短角種」

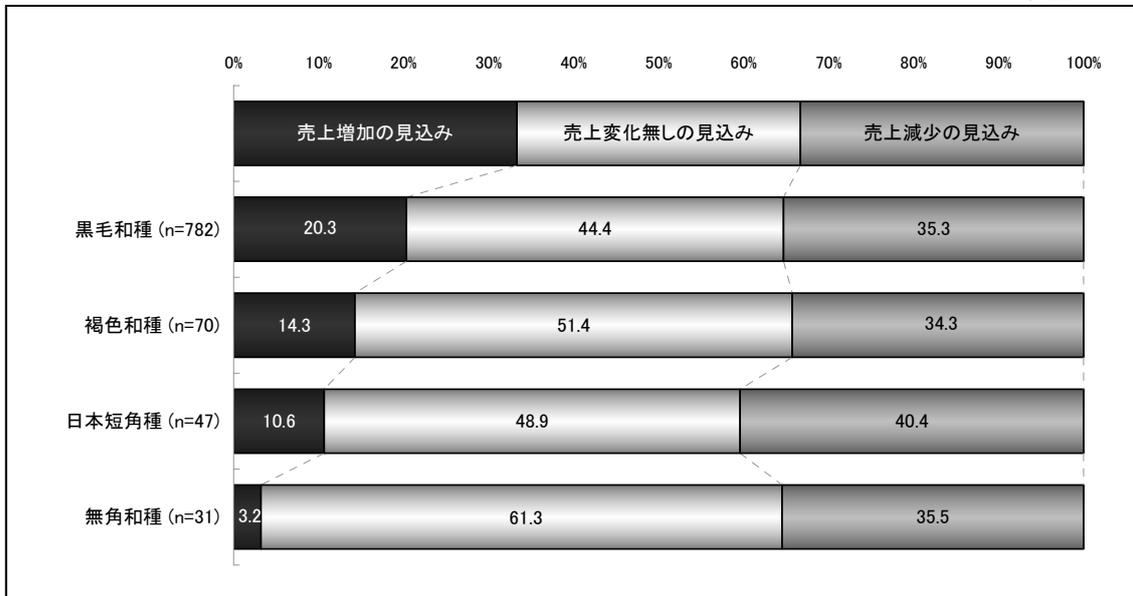
和牛肉のうち「よく売れている」との回答が多かったのは「黒毛和種」で22.3%、「無角和種」で16.7%。「あまり売れていない」という回答が最も多かったのは「日本短角種」の37.5%である。平均ポイントを見るといずれの種類もマイナスとなっていることから、現在の和牛肉全体の売れ行きが低迷していることがわかる。

4 売れ行きのよい種類

2. 和牛肉各種の今後の売れ行き

■ 図表IV-153 和牛肉各種の今後の売れ行き

(単位: %)



■ 図表IV-154 和牛肉各種の今後の売れ行き

(単位: %)

	回答店舗数	売上増加の見込み	売上変化無しの見込み	売上減少の見込み	平均ポイント
黒毛和種	782	20.3	44.4	35.3	-0.15
褐色和種	70	14.3	51.4	34.3	-0.20
日本短角種	47	10.6	48.9	40.4	-0.30
無角和種	31	3.2	61.3	35.5	-0.32

※平均ポイント: 今後の売れ行きについて「売上増加の見込み」を+1、「売上変化無しの見込み」を0、「売上減少の見込み」を-1とポイント化し、算出している。

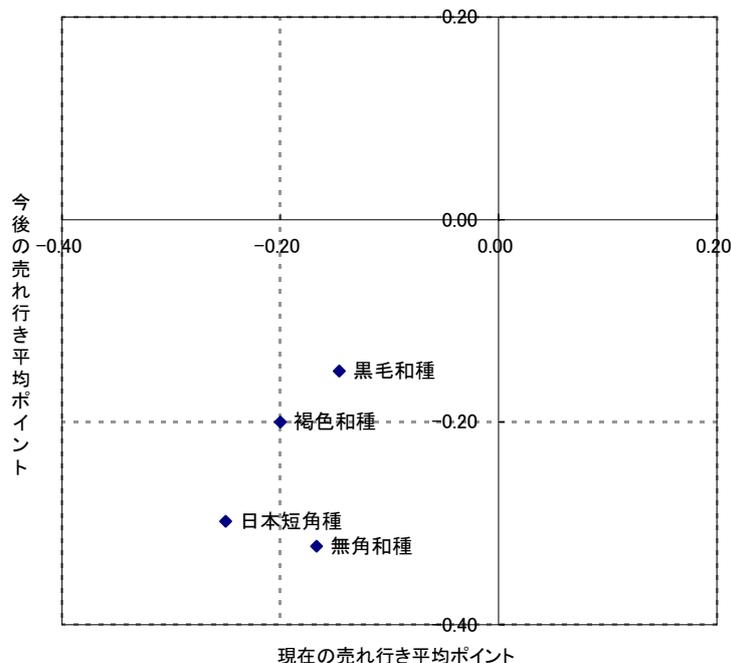
□ 「売上増加の見込み」という回答が最も多かったのは「黒毛和種」、「売上減少の見込み」という回答が最も多かったのは「日本短角種」

和牛肉のうち「売上増加の見込み」との回答が多かったのは「黒毛和種」で20.3%、「褐色和種」14.3%。「売上減少の見込み」は「日本短角種」で40.4%と最も多い。すべての種類で最も多い回答は「売上変化無しの見込み」であるが、平均ポイントを見ると、すべてマイナスになっていることから、今後の和牛肉全体の売れ行きが低迷していく状況にあることがわかる。

4 売れ行きの良い種類

3. 和牛肉各種の現在と今後の売れ行きマトリックス

■ 図表IV-155 和牛肉各種の現在と今後の売れ行きマトリックス



□ 和牛肉は種類に関わらず現在の売れ行きがよくなく、今後の売れ行きもよくなる見込みが低い、「黒毛和種」は他の種類と比べて減少幅が小さくてすむ可能性がある

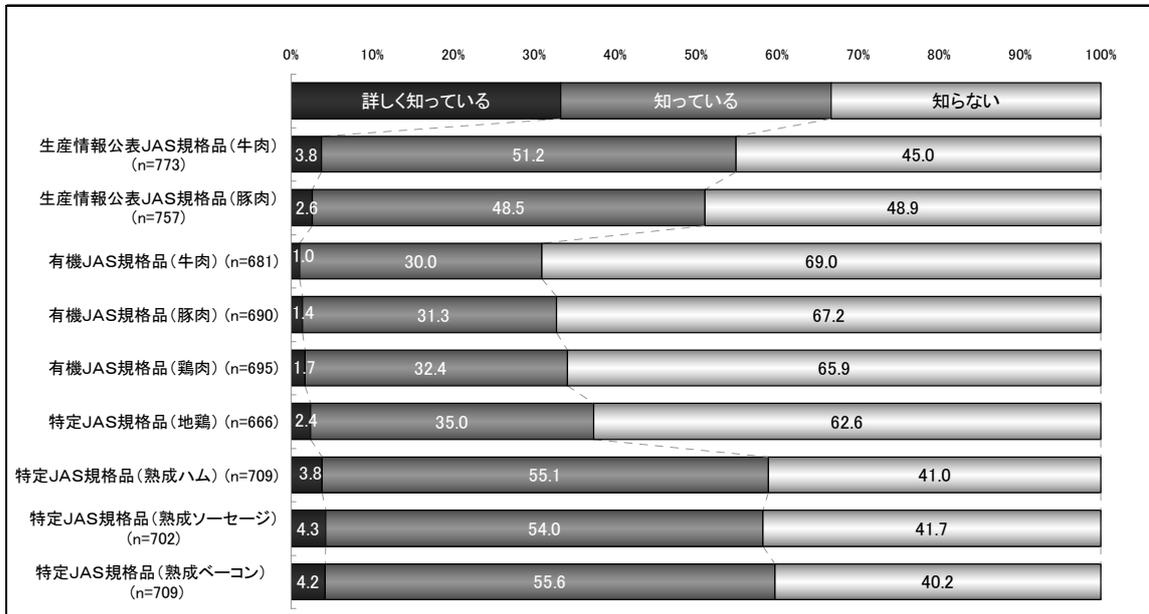
前述の和牛肉の種類別における現在の売れ行きおよび今後の売れ行き見込みから明らかなように、種類に関わらず、和牛肉は現在売れ行きが芳しくなく、今後の売れ行きも期待できない悲観的な状況となっている。景気低迷による先行きの不安感により、消費者の低価格志向はまだ続くと販売店が判断していることが考えられる。

現在の売れ行きをX軸に、今後の売れ行きをY軸に表した和牛肉各種の売れ行きマップでは、右上の位置にあるほど、現在の売れ行きがよく、かつ、今後も期待できる和牛肉の種類となるが、今回の調査では、すべての種類において現在、今後ともマイナスの数値となった。ただし、「黒毛和種」のみが他の種類よりは右上に位置しており、和牛肉の中では比較的売れ行きの減少が少なくすむと期待できる。

5 JAS規格品の売れ行き

1. JAS規格品の認知状況

■ 図表IV-156 JAS規格品の認知状況 (単位:%)



■ 図表IV-157 JAS規格品の認知状況 (単位:%)

	回答店舗数	詳しく知っている (%)	知っている (%)	知らない (%)
生産情報公表JAS規格品(牛肉)	773	3.8	51.2	45.0
生産情報公表JAS規格品(豚肉)	757	2.6	48.5	48.9
有機JAS規格品(牛肉)	681	1.0	30.0	69.0
有機JAS規格品(豚肉)	690	1.4	31.3	67.2
有機JAS規格品(鶏肉)	695	1.7	32.4	65.9
特定JAS規格品(地鶏)	666	2.4	35.0	62.6
特定JAS規格品(熟成ハム)	709	3.8	55.1	41.0
特定JAS規格品(熟成ソーセージ)	702	4.3	54.0	41.7
特定JAS規格品(熟成ベーコン)	709	4.2	55.6	40.2

□ 有機JAS規格品の認知率は食肉の種類に関わらず、3割程度にとどまる

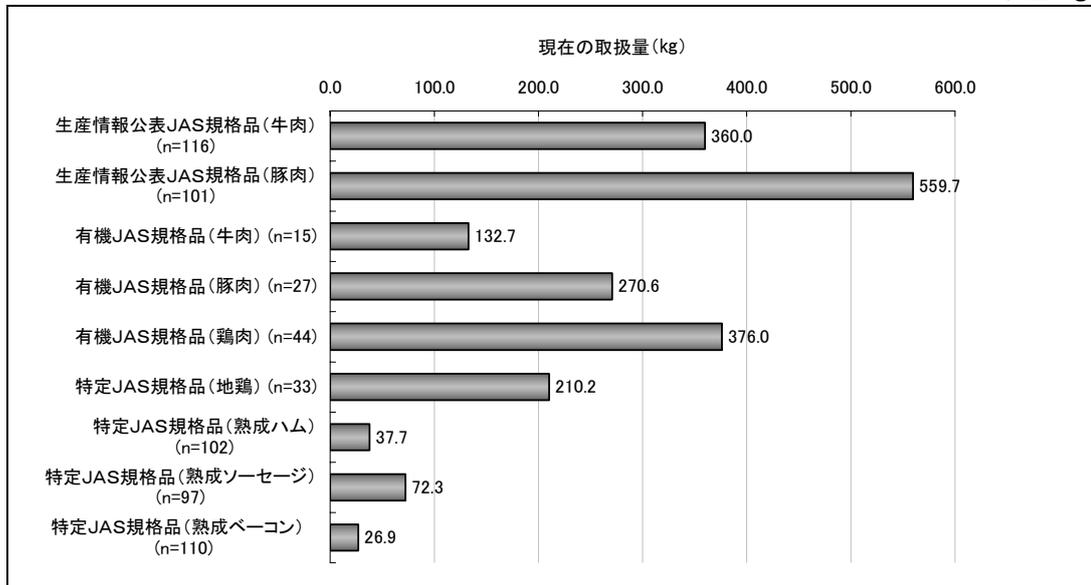
有機JAS規格品の認知率（「詳しく知っている」＋「知っている」）は、牛肉で31.0%、豚肉で32.7%、鶏肉で34.1%といずれも30%程度の低い水準で、有機JAS規格品が浸透していないことがわかる。生産情報公表JAS規格品の認知率は、牛肉で55.0%、豚肉で51.1%と有機JAS規格品よりは高いものの、十分とはいえない認知状況となった。特定JAS規格品の認知率は、地鶏では37.4%と低い。熟成ハムや熟成ソーセージ、熟成ベーコンで6割弱と浸透しているとはいえない水準となった。

5 JAS規格品の売れ行き

2. JAS規格品の現在の取扱量(平成22年10月分)

■ 図表IV-158 JAS規格品の現在の取扱量

(単位:kg)



■ 図表IV-159 JAS規格品の現在の取扱量

(単位:kg)

	回答店舗数	現在の平均取扱量
生産情報公表JAS規格品(牛肉)	116	360.0
生産情報公表JAS規格品(豚肉)	101	559.7
有機JAS規格品(牛肉)	15	132.7
有機JAS規格品(豚肉)	27	270.6
有機JAS規格品(鶏肉)	44	376.0
特定JAS規格品(地鶏)	33	210.2
特定JAS規格品(熟成ハム)	102	37.7
特定JAS規格品(熟成ソーセージ)	97	72.3
特定JAS規格品(熟成ベーコン)	110	26.9

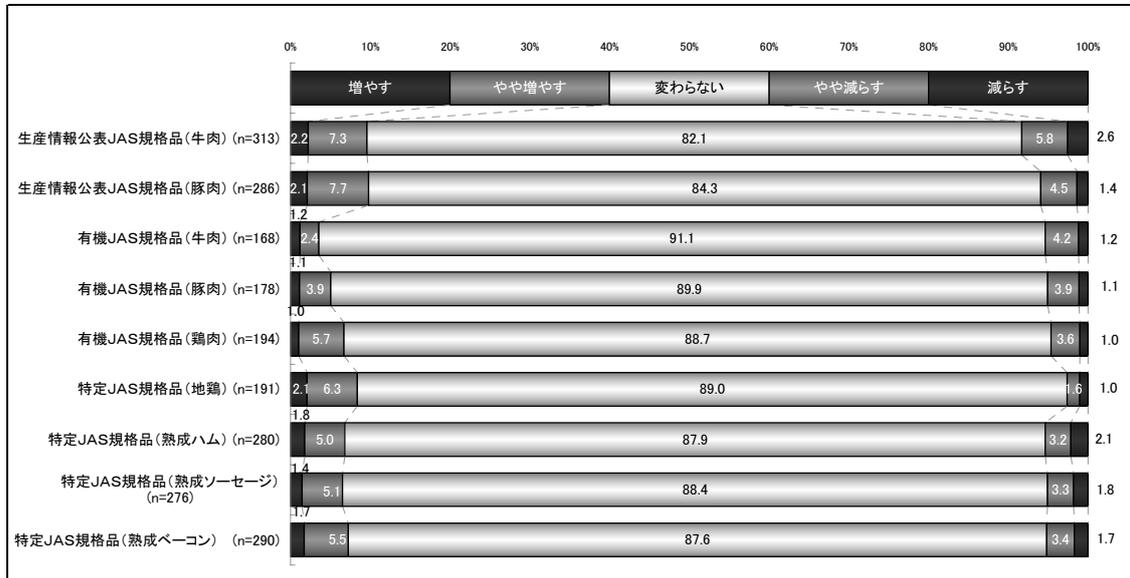
□ JAS規格品の中で最も取扱量が多かったのは、「生産情報公表JAS規格品(豚肉)」

現在の取扱量をみると、「生産情報公表JAS規格品(豚肉)」が559.7kgで最も多く、次いで「有機JAS規格品(鶏肉)」の376.0kg、「生産情報公表JAS規格品(牛肉)」360.0kgが多い。最も取扱量が少なかったのは、「特定JAS規格品(熟成ベーコン)」の26.9kgとなった。

5 JAS規格品の売れ行き

3. JAS規格品の今後の取扱量

■ 図表IV-160 JAS規格品の今後の取扱量 (単位: %)



■ 図表IV-161 JAS規格品の今後の取扱量 (単位: %)

	回答店舗数	増やす	やや増やす	変わらない	やや減らす	減らす	平均ポイント
生産情報公表JAS規格品(牛肉)	313	2.2	7.3	82.1	5.8	2.6	0.01
生産情報公表JAS規格品(豚肉)	286	2.1	7.7	84.3	4.5	1.4	0.05
有機JAS規格品(牛肉)	168	1.2	2.4	91.1	4.2	1.2	-0.02
有機JAS規格品(豚肉)	178	1.1	3.9	89.9	3.9	1.1	0.00
有機JAS規格品(鶏肉)	194	1.0	5.7	88.7	3.6	1.0	0.02
特定JAS規格品(地鶏)	191	2.1	6.3	89.0	1.6	1.0	0.07
特定JAS規格品(熟成ハム)	280	1.8	5.0	87.9	3.2	2.1	0.01
特定JAS規格品(熟成ソーセージ)	276	1.4	5.1	88.4	3.3	1.8	0.01
特定JAS規格品(熟成ベーコン)	290	1.7	5.5	87.6	3.4	1.7	0.02

※平均ポイント: 今後について「増やす」を+2、「やや増やす」を+1、「変わらない」を0、「やや減らす」を-1、「減らす」を-2とポイント化し、算出している。

□ JAS規格品の今後の取扱量は、「変わらない」がいずれの商品についても80%以上を占めたが、平均ポイントは全体的にわずかながらプラスとなった

JAS規格品の今後の取扱量についてみると、いずれの商品においても「変わらない」という回答が非常に多かった。増やすという回答（「増やす」+「やや増やす」）と、減らすという回答（「減らす」+「やや減らす」）はすべての商品で1割未満となった。

平均ポイントを見ると、「有機JAS規格品(牛肉)」以外でスコアはわずかながらプラスとなっているが、今後の取扱量はほとんど変わらないと想定される。